



FEED THE FUTURE

The U.S. Government's Global Hunger & Food Security Initiative

COVID-19 Rapid Response Project

ការឆ្លើយតបទៅនឹងការរីករាលដាលយ៉ាងឆាប់

រហ័សនៃជម្ងឺ កូវីដ-19

Aljosa (Al) Trmcic, Elizabeth (Beth) Demmings, and Martin Wiedmann



Cornell University





FEED THE FUTURE

The U.S. Government's Global Hunger & Food Security Initiative

កម្មវិធី

“ Food Industry Virtual Office Hours”

លើប្រធានបទ

សេចក្តីណែនាំសុវត្ថិភាព និងអនាម័យអាហារសម្រាប់ការងារ

កូរីង ១៩ ក្នុងឧស្សាហកម្មអាហារ

Food Hygiene and Food Safety Guidelines

for Preventing the Covid-19 in Food Industry Operation



Dr. CHAY Chim

*Lecturer and Researcher,
Faculty of Agro-Industry, RUA*



May 22, 2021



9:00AM - 10:30AM



Google Meet

Join us

<https://meet.google.com/vtd-biou-qwh>



USAID
FROM THE AMERICAN PEOPLE

P PURDUE
UNIVERSITY



Cornell University





FEED THE FUTURE

The U.S. Government's Global Hunger & Food Security Initiative

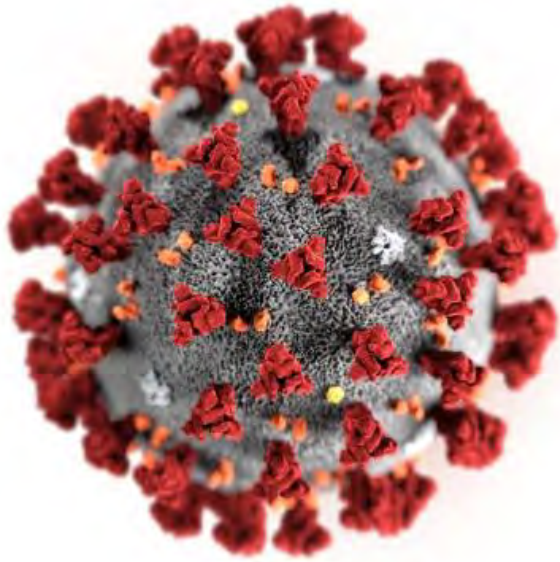
របៀបវិរ:

- យល់ដឹងអំពី កូវីដ ១៩៖ រោគសញ្ញា, ការចម្លង
- ការទទួលខុសត្រូវសម្រាប់ប្រតិបត្តិការឧស្សាហកម្មអាហារ
- វិធានការការពារដែលត្រូវអនុវត្តន៍សម្រាប់ប្រតិបត្តិការវិស័យឧស្សាហកម្មអាហារផ្សេង
 - គម្លាតសង្គម
 - អនាម័យខ្លួនប្រាណ
 - សម្អាត និង អនាម័យ
- គោលការណ៍អនុសាសន៍របស់រាជរដ្ឋាភិបាល
- ការគ្រប់គ្រងឧស្សាហកម្មអាហារដែលបានរកឃើញករណី វិជ្ជមានកូវីដ ១៩



FEED THE FUTURE

The U.S. Government's Global Hunger & Food Security Initiative



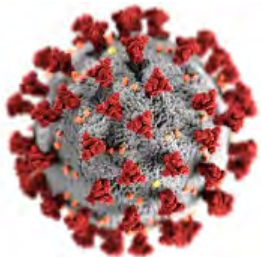
ផ្នែកទី ១៖

យល់ដឹងអំពី ក្រវិជ ១៩



១.១ តើអ្វីទៅជា Corona virus and covid-19?

- Coronaviruses ជាគ្រួសារ វីរុស ។
- នៅក្នុងខ្លួនមនុស្ស វីរុស Corona ត្រូវបានស្គាល់ជាអ្នកបង្កជំងឺផ្លូវដង្ហើមដែលមានលក្ខណៈផ្តាសាយធម្មតា ទៅជាជំងឺផ្សេងៗ ទៀតជាច្រើន ដូចជា ជំងឺ Middle East Respiratory Syndrome (MERS) និងជំងឺ Severe Acute Respiratory Syndrome (SARS)។
- ថ្មីៗនេះបានរកឃើញថា វីរុស Corona ជាបុព្វហេតុជំងឺ កូវីដ ១៩ ។



Covid-19 ជាឈ្មោះជំងឺបង្កឡើងដោយ វីរុស

Severe Acute Respiratory Syndrome

Coronavirus 2 (SARS-CoV-2)



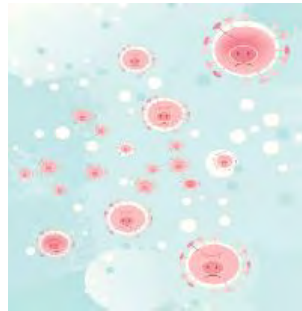
FEED THE FUTURE

The U.S. Government's Global Hunger & Food Security Initiative

១.២ តើជំងឺកូវីដ ១៩ ចម្លងដូចម្តេច?



ការធ្លាក់ដំណាក់
ទឹកចេញពីមាត់
ច្រមុះ ដោយ
មនុស្សផ្ទុកជំងឺ កូវីដ ១៩ ក្នុង ឬក៏
ណាស់



ដំណាក់ទឹកធ្លាក់
លើផ្ទៃប៉ះពាល់ ។
ដំណាក់ទឹកទាំង
នោះជាច្រើន
ហោះហើរក្នុងខ្យល់។ រំពេចនោះ
ដំណាក់ទឹកនឹង

ធ្លាក់ចុះលើកម្រាល ឬផ្ទៃដទៃទៀត



ចម្លងផ្ទាល់ - នៅពេលដែលប្រឈមប៉ះពាល់
មាត់ ច្រមុះ និងភ្នែក



ចម្លងដោយប្រយោល: នៅពេលប៉លលើផ្ទៃ
កន្លែងប្រឈម



FEED THE FUTURE

The U.S. Government's Global Hunger & Food Security Initiative

១.៣ តើអ្វីជារោគសញ្ញា?



■ ប្រភេទរោគសញ្ញាមានដូចខាងក្រោម៖

- មានរោគសញ្ញាផ្លាស់សាយស្រួល
- គ្រុនក្តៅ (កំដៅលើសពី ៣៧,៥ អង្សាសេ)
- ក្អកសួត
- អស់កំលាំង
- ដកដង្ហើមខ្លីៗ ឬដកដង្ហើមញាប់ៗ
- រោគសញ្ញាដូចជាជំងឺរលាកសួត
- ឈឺសាច់ដុំ
- រាគ
- អស់កំលាំង





១.៣ តើអ្វីជា រោគសញ្ញា?



- រោគសញ្ញាកើតឡើងចន្លោះពី ២ ទៅ ១៤ ថ្ងៃ
- មនុស្សដែលងាយរងគ្រោះថ្នាក់ជាងគេ៖
មនុស្សមានប្រព័ន្ធការពារខ្សោយ មនុស្ស
ចាស់ អ្នកកើតទឹកនោមផ្អែម អ្នកមាន
ជំងឺលើសឈាម

១.៤ តើជំងឺ កូវីដ ១៩ ឆ្លងតាមរយៈអាហារដែរឬទេ?

- ជាបច្ចុប្បន្ន មិនមានរបាយការណ៍ជាភស្តុតាងបញ្ជាក់ថា កូវីដ ១៩ ឆ្លងតាមរយៈអាហារ រួមទាំងសាច់សត្វ អាហារសមុទ្រ
- ផ្ទុយទៅវិញ ដូច វីរុស ផ្សេងៗដែរ វីរុសដែលបង្កជំងឺកូវីដ ១៩ អាចមានជីវិតនៅផ្ទៃប៉ះ ឬកន្លែងដែលប៉ះពាល់
- សម្រាប់ហេតុផលនេះ វាជាការសំខាន់ត្រូវអភិវឌ្ឍន៍ និងអនុលោមតាមកម្មវិធីអនាម័យអាហារដើម្បីការពារការចម្លងរបស់វីរុស
- វាជាការទទួលខុសត្រូវចំពោះប្រតិបត្តិការណ៍ឧស្សាហកម្មអាហារ តាម GMP និង GHP ដែលជាច្បាប់ត្រូវអនុវត្ត

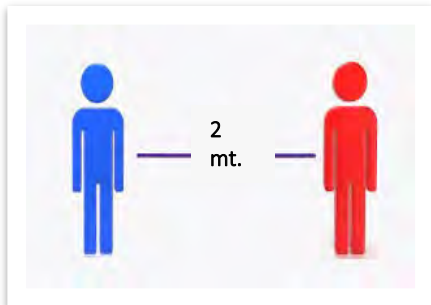




FEED THE FUTURE

The U.S. Government's Global Hunger & Food Security Initiative

១.៥ គោលការណ៍ច្បាប់សំខាន់ៗសម្រាប់អនុវត្តន៍ គ្រប់ពេលក្នុងការប្រតិបត្តិការណ៍ឧស្សាហកម្មអាហារ



រក្សាគម្លាត



ត្រួតពិនិត្យកំដៅ
មុនចូល



អនាម័យខ្លួនប្រាណ



សម្អាត និងធ្វើអនាម័យ



FEED THE FUTURE

The U.S. Government's Global Hunger & Food Security Initiative

COVID-19 CONTROL STRATEGIES

បញ្ឈប់ការរាលដាលនៃជំងឺ

Accessible version <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-nCoV/community/schools-childcare/symptom-screening.html>

រួមគ្នាទប់ស្កាត់ការរាលដាលនៃជំងឺផ្លូវដង្ហើម កូវីដ១៩



cdc.gov/coronavirus

Image credit: cdc.gov/coronavirus





FEED THE FUTURE

The U.S. Government's Global Hunger & Food Security Initiative

Q. 1 ជំងឺ COVID-19 បង្កឡើងដោយ _____

- (a) បាក់តេរី (Bacteria)
- (b) ផ្សិត (Fungi)
- (c) វិរុស (Virus)

Ans: (c) វិរុស (Virus)



FEED THE FUTURE

The U.S. Government's Global Hunger & Food Security Initiative

Q. 2 តើការឆ្លងជំងឺកូវីដ ១៩ ដោយផ្ទាល់តាមរយៈ

- (a) នៅជិតផ្ទាល់ជាមួយអ្នកកើតជំងឺ
- (b) ដែលមានប្រលាក់បានទៅប៉ះ មុខ ច្រមុះ និងភ្នែក
- (c) ប៉ះពាល់ផ្ទៃប្រលាក់មានជំងឺ
- (d) ចម្លើយ (A) និង (B)

Ans: ចម្លើយ (A) and (B)



FEED THE FUTURE

The U.S. Government's Global Hunger & Food Security Initiative

Q. 3 តើការឆ្លងជំងឺកូវីដ ១៩ ដោយប្រយោលតាមរយៈ

- (a) នៅជិតផ្ទាល់ជាមួយអ្នកកើតជំងឺ
- (b) ដែលមានប្រលាក់បានទៅប៉ះ មុខ ច្រមុះ និងភ្នែក
- (c) ប៉ះពាល់ផ្ទៃប្រលាក់ជាប់ដោយជំងឺ
- (d) ចម្លើយ (A) និង (B)

Ans: (c) ប៉ះពាល់ផ្ទៃប្រលាក់ជាប់ដោយជំងឺ



FEED THE FUTURE

The U.S. Government's Global Hunger & Food Security Initiative

Q. 4 मं An individual knows he has contacted COVID-19 infection

- (a) Yes, because flu like symptoms develop immediately
- (b) No, it takes 2-14 days to develop the symptoms
- (c) No, sometimes infected person remains asymptomatic.
- (d) Both (b) and (c)

(a) Ans: Both (b) and (c)



FEED THE FUTURE

The U.S. Government's Global Hunger & Food Security Initiative

Q. 5 កូរ៉េ ១៩ អាចឆ្លងតាមរយៈអាហារដែរឬទេ?

- (a) បាទ ឬចាស
- (b) ទេ ប៉ុន្តែគ្មានភស្តុតាងមកបញ្ជាក់នៅឡើយទេ
- (c) ទេ

(d) Ans: (b) ទេ ប៉ុន្តែគ្មានភស្តុតាងមកបញ្ជាក់នៅឡើយទេ



FEED THE FUTURE

The U.S. Government's Global Hunger & Food Security Initiative



ផ្នែកទី ២៖

ភាពទទួលខុសត្រូវសម្រាប់
អ្នកប្រតិបត្តិការណ៍ឧស្សាហ
កម្មអាហារ



២. ភាពទទួលខុសត្រូវអ្នកប្រតិបត្តិការណ៍ឧស្សាហកម្មអាហារ

- ត្រូវច្បាស់ថា SOPs កូរីដ ១៩ ឬ គោលការណ៍ណែនាំ គឺអនុវត្តន៍ជាមួយ តម្រូវការ និងការកែលម្អគោលការណ៍ណែនាំថ្មីរបស់ក្រសួងសុខាភិបាល
- បើកវគ្គបណ្តុះបណ្តាលស្តីពី កូរីដ ១៩ ដល់អ្នកប្រតិបត្តិកែច្នៃអាហារ ទៅលើ រោគសញ្ញា ចម្លងគោលការណ៍ណែនាំក្រុមហ៊ុន អនាម័យខ្លួនប្រាណ គម្លាតសង្គម ពាក់ម៉ាស់ ការប្រើប្រាស់អាហារសុវត្ថិភាព
- លើកទឹកចិត្តបុគ្គលិក ឲ្យមកបង្ហាញ/បញ្ជាក់ ប្រសិនបើបុគ្គលិកធ្លាប់មានចេញរោគសញ្ញាផ្សេងៗ
- ធានាការជួយ និង ការការពារការចំណាយ/ការងារ ជាពិសេសសម្រាប់ក្រុមបុគ្គលិកមានប្រាក់ចំណូលទាប
- ម្ចាស់សហគ្រាសត្រូវតែផ្តល់ និងប្រាក់លើកទឹកចិត្ត ផ្តល់ប្រាក់ខែការងារ ផ្តល់ការឈប់សម្រាក



FEED THE FUTURE

The U.S. Government's Global Hunger & Food Security Initiative

២. ភាពទទួលខុសត្រូវអ្នកប្រតិបត្តិការណ៍ឧស្សាហកម្ម

អារម្ភ ធ្វើការត្រួតពិនិត្យបុគ្គលិកទាំងមុនអនុញ្ញាតឱ្យចូល នូវចំណុចមួយចំនួនដូចខាងក្រោម៖

- គ្រុនក្តៅ / ត្រួតពិនិត្យសីតុណ្ហភាព (37.5°C)
- អស់កំលាំង
- ក្អក (ដួត & សើម)
- ដកដង្ហើមញាប់ៗ / ពិបាកដកដង្ហើម

- មិនអនុញ្ញាតឱ្យ បុគ្គលណាម្នាក់មានផ្ទុកជំងឺ COVID-19 ចូលខាងក្នុងសិប្បកម្មទេ សូមបីតែ ជា បុគ្គលិក ភ្ញៀវ អ្នកបើកបរ អតិថិជន ក៏ដោយ
- ដាក់កន្លែងសម្រាប់លាងដៃ នៅផ្លូវចូលសម្រាប់ បុគ្គលិក/ភ្ញៀវ/អតិថិជន
- មានម៉ាសសម្រាប់បុគ្គលិកទាំងអស់
- ការតឡើងសម្ភារៈសម្រាប់យល់ដឹង COVID-19 សម្រាប់ បុគ្គលិក/ភ្ញៀវ/អតិថិជន



២. ភាពទទួលខុសត្រូវអ្នកប្រតិបត្តិការណ៍ឧស្សាហកម្មអាហារ

បង្កើតក្រុមសង្គ្រោះបន្ទាន់ និងអ្នកសម្របសម្រួល **COVID-19 មួយ** (In-house emergency response team) ។ ក្រុមគួរតែបង្កើតគោលការណ៍/សេចក្តីណែនាំអំពីជំងឺដែលមានដូចខាងក្រោម

- បញ្ជីឈ្មោះមន្ទីរពេទ្យសម្រាប់តេស្ត និងព្យាបាល
- លេខទំនាក់ទំនងលម្អិតភ្នាក់ងារជំនាញ
- រៀបចំម៉ាស ស្រោមដៃ និង PPE សម្រាប់ស្ថានភាពសង្គ្រោះបន្ទាន់
- រៀបចំបន្ទប់ (មួយសម្រាប់ករណីសង្ស័យ, មួយសម្រាប់អ្នកប៉ះពាល់ផ្ទាល់) គឺត្រូវបានរៀបចំជាមួយធុងសម្រាប់ពិសេស
- រក្សាកំណត់ត្រាអ្នកចូល ស្ថានភាពសុខភាព ភ្ញៀវ
- ការកត់ត្រាទុកឲ្យបានលម្អិតនូវករណីដែលបានបញ្ជាក់ពីដំណើរការឧប្បត្តិហេតុទាំងអស់ដើម្បីផ្តល់ព័ត៌មានដល់អាជ្ញាធរមូលដ្ឋានដោយសិប្បកម្ម



២. ភាពទទួលខុសត្រូវអ្នកប្រតិបត្តិការណ៍ឧស្សាហកម្មអាហារ

- **ម៉ាស៊ីនត្រជាក់/ខ្យល់ចេញចូល:** ត្រូវតែអនុវត្តតាមគោលការណ៍ណែនាំ
 - ម៉ាស៊ីនត្រជាក់មានចន្លោះពី 24-30°C
 - សំណើមគួរតែមានចន្លោះពី 40-70%
 - ធានាបាននូវខ្យល់ស្រស់ថ្លានិងខ្យល់ចេញចូលបានគ្រប់គ្រាន់



FEED THE FUTURE

The U.S. Government's Global Hunger & Food Security Initiative

Q. 1 ដើម្បីគ្រប់គ្រងស្ថានភាពវិវាទរវាងជំងឺ COVID-19 គ្រប់សិប្បកម្មគួរតែមានក្រុម

- (a) អ្នកវិទ្យាសាស្ត្រមីក្រូជីវសាស្ត្រ
- (b) ក្រុម In-house emergency response team
- (c) អ្នកសម្របសម្រួល COVID-19 Coordinator
- (d) ចម្លើយ (b) and (c)

Ans: (d) ចម្លើយ (b) and (c)



FEED THE FUTURE

The U.S. Government's Global Hunger & Food Security Initiative

Q. ២. តើគណៈគ្រប់គ្រងទទួលខុសត្រូវអ្វីខ្លះ?

- (a) ការបណ្តុះបណ្តាលនិងការយល់ដឹងរបស់បុគ្គលិក
- (b) ការធានាជួយដល់បុគ្គលិកដែលមិនស្រួលខ្លួន
- (c) ការត្រួតពិនិត្យ COVID-19 របស់បុគ្គលិក និងភ្ញៀវ
- (d) ការបង្កើតក្រុមឆ្លើយតបបន្ទាន់ក្នុងតំបន់
- (e) ចម្លើយទាំងអស់ខាងលើ

Ans: (e) ចម្លើយទាំងអស់ខាងលើ



FEED THE FUTURE

The U.S. Government's Global Hunger & Food Security Initiative

Q3. តើសីតុណ្ហភាពដែលបានកំណត់សម្រាប់ម៉ាស៊ីនត្រជាក់គឺ _____ °C

- (a) ចន្លោះពី 18-20
- (b) ចន្លោះពី 24-30
- (c) ចន្លោះពី 24-32
- (d) ចន្លោះពី 20-32
- (e) ចន្លោះពី 20-30

Ans: (b) ចន្លោះពី 24-30



FEED THE FUTURE

The U.S. Government's Global Hunger & Food Security Initiative



ផ្នែកទី ៣ អនាម័យខ្លួនប្រាណសម្រាប់ អ្នកប្រតិបត្តិអាហារ



FEED THE FUTURE

The U.S. Government's Global Hunger & Food Security Initiative

៣. អនាម័យខ្លួនប្រាណ

លាងដៃ
ជាមួយសាប៊ូ
និងទឹករយ
ពេល ៤០
ទៅ ៦០ វិ
នាទី

ទឹកអាស់
ក្នុងលាងដៃ
២០វិនាទី

អនាម័យ
តំណក់
ដង្ហើមល្អ
(ពាក់ម៉ាស់/
របាំងមុខ

ឧស្សាសំ
អាត់ និងសំ
លាប់មេរោគ

គ្មានការប៉ះ
ពាល់

ច្បាប់ចំនួន 5 សម្រាប់អនាម័យខ្លួន ប្រាណ



៣. អនាម័យខ្លួនប្រាណ

- លាងដៃ រយៈពេល ៤០-៦០វិនាទី បន្ទាប់មកលាងទឹកអាល់កុល ៧០% រយៈពេល ២០ វិនាទី
- បុគ្គលិកត្រូវតែលាងដៃ និង អនាម័យដៃបន្ទាប់ពីដោះសម្លៀកបំពាក់មកពីក្រៅ និងមុនពេលប៉ះសម្លៀកបំពាក់សម្រាប់កន្លែងកែច្នៃ
- ត្រូវអនុវត្តន៍យ៉ាងតឹងរឹងតាមគោលការណ៍អនាម័យ គ្មានគ្រឿងអលង្ការ នាឡិកា ជាដើម
- ធ្វើអនាម័យទូរស័ព្ទដៃបន្ទាប់ពីចូលធ្វើការ
- ស្រោមដៃត្រូវបានពាក់កំឡុងពេលរៀបចំអាហារសម្រេច បន្ទាបមកមិនមានការប៉ះពាល់អាហារទៀតទេ
- ប្រសិនបើ ភារៈកិច្ចរបស់អ្នកត្រូវប៉ះពាល់ជាមួយអាហារសម្រេច ការលាងដៃរបស់អ្នក និងកន្លែងផ្សេងទៀតនៃដៃរបស់អ្នកប្រហែល ៤០-៦០ វិនាទី ដើម្បីពាក់ស្រោមដៃ និងមុនពេលប៉ះពាល់អាហារសម្រេច ឬផ្នែកណាមួយរបស់អាហារ។ លាងដៃអ្នកជាបន្ទាន់បន្ទាប់ពីដោះស្រោមដៃចេញ។



៣. អនាម័យខ្លួនប្រាណ

- **អនាម័យផ្លូវដង្ហើម** ត្រូវប្រកាន់ខ្ជាប់ដោយគ្របមាត់ ច្រមុះ កំឡុងពេលក្អក ឬកណ្តាស់។ បោះចោលត្រដាសអនាម័យដែលខ្ជាប់មាត់ ច្រមុះនោះទៅក្នុងធុងសម្រាមមានគម្របបិទជិត។
- **រាយការណ៍អំពីជំងឺ:** លើកទឹកចិត្តបុគ្គលិកឱ្យស្នាក់នៅផ្ទះ ប្រសិនបើ បុគ្គលិកមានរោគសញ្ញា ដូចជា ក្អក ក្តៅខ្លួន ដកដង្ហើមញាប់ៗ ជាដើម។ រាយការណ៍អំពីជំងឺតាមរយៈទូរស័ព្ទត្រូវបានអនុញ្ញាត។ **នៅដាច់ដោយឡែកពីអ្នកដទៃ** ប្រសិនបើ ជំងឺអ្នកមានរោគសញ្ញាដូចកាលនៅកន្លែងធ្វើការងារ និងផ្តល់ព័ត៌មានទៅអាជ្ញាធរមូលដ្ឋាន។
- បុគ្គលដែលប៉ះពាល់ជាមួយអ្នកជំងឺត្រូវតែធ្វើចតាឡីស័កខ្លួនឯង/នៅដាច់ដោយឡែកពីគេតាមការណែនាំ
- បញ្ឈប់ការប្រើប្រាស់របស់របររួមគ្នា ដូចជា ស្រោមដៃ jackets, របស់របរការិយាល័យ កំឡុងពេលរីករាលដាលជំងឺកូវីដ ១៩
- កន្លែងកែច្នៃអាហារ បង្គន់ កន្លែងគិតលុយ ឧបករណ៍ ដែលបានប៉ះពាល់ដោយអ្នកផ្ទុកជំងឺត្រូវតែលាងសម្អាតជាមួយទឹកក្តៅ សាប៊ូ និង លាងសម្អាតជាមួយសូលុយស្យុង hypochlorite ០,១-០,៥% ឬទឹកសំលាប់មេរោគដែលមានប្រសិទ្ធភាព



FEED THE FUTURE

The U.S. Government's Global Hunger & Food Security Initiative

៣. អនាម័យខ្លួនប្រាណ

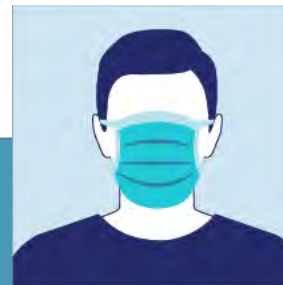
- **ម៉ាស/របាំងមុខ និងត្រណាត់បាំងមុខ** ត្រូវតែពាក់ទាំងអស់គ្នាជាចាំបាច់នៅកន្លែងកែច្នៃ។ ត្រូវតែពាក់ម៉ាស/របាំងមុខត្រូវតាមសេចក្តីណែនាំ។ ម៉ាស/របាំងមុខត្រូវតែប្តូរប្រើបានរយៈពេល ៦ ម៉ោង ឬម៉ាស/របាំងមុខកខ្វក់។ ប្រសិនបើម៉ាសប្រើឡើងវិញ គួរតែសម្អាត និងអនាម័យ។
- របាំងមុខប្រសិនខូច ឬបាត់បង់ទ្រង់ទ្រាយដើមត្រូវបោះចោល
- បោះចោលម៉ាសត្រូវតែដាក់ក្នុងធុងសម្រាមដាច់ដោយឡែក។ **ត្រដាស/ត្រដាសអនាម័យ ប្រអប់ត្រដាសគួរតែត្រូវបានប្រើដើម្បីខ្ចប់ម៉ាសមុនពេលបោះចោល**
- បុគ្គលិកគួរជៀសវាងប៉ះមុខ ភ្នែក ត្រមុះ



N-95 Mask



Elastomeric Respirator



Disposable Facemasks



Double layered Cloth Face Coverings

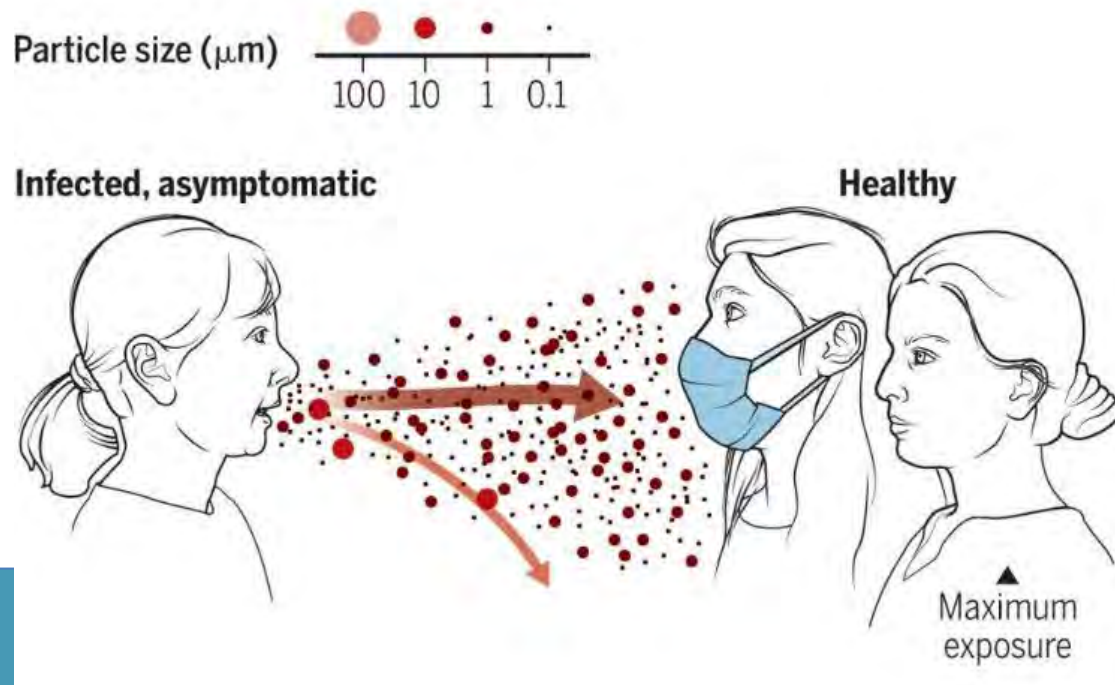


FEED THE FUTURE

The U.S. Government's Global Hunger & Food Security Initiative

ម៉ាសអាចការពារការឆ្លងតាមរយៈខ្យល់

នៅពេលដែលដកដង្ហើមឬនិយាយ ភាគល្អិតតូចនៃមេរោគអាចចម្លងទៅអ្នក
អ្នកកាន់
ដទៃ។ ការពាក់ម៉ាសអាចធ្វើឱ្យអត្រានៃការឆ្លងមានកម្រិតទាបបំផុត។



Copyright © 2020, American Association for the Advancement of Science

Kimberly A. Prather et al. Science 2020;science.abc6197

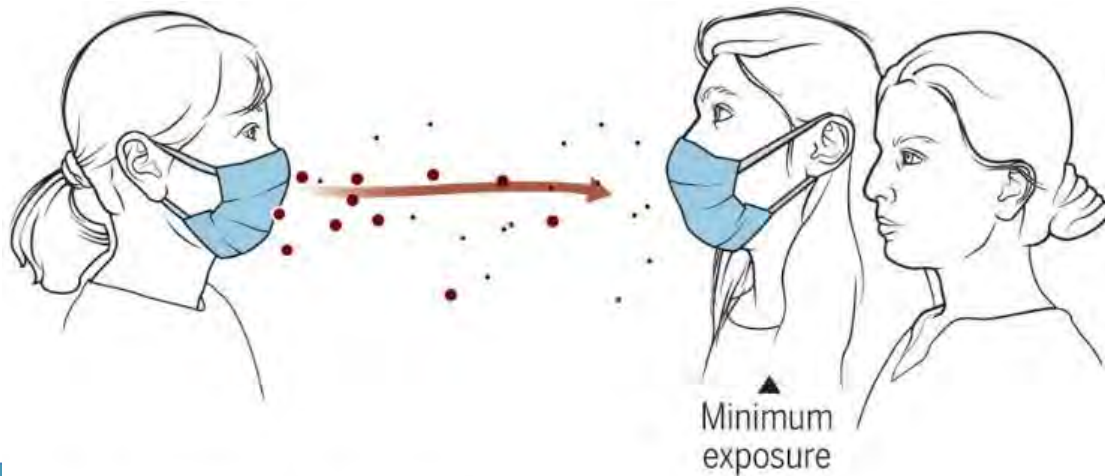


FEED THE FUTURE

The U.S. Government's Global Hunger & Food Security Initiative

ម៉ាសអាចការពារការឆ្លងតាមរយៈខ្យល់

នៅពេលដែលដកដង្ហើមឬនិយាយ ភាគល្អិតតូចនៃមេរោគអាចចម្លងទៅអ្នក
អ្នកកាន់
ដទៃ។ ការពាក់ម៉ាសអាចធ្វើឱ្យអត្រានៃការឆ្លងមានកម្រិតទាបបំផុត។



GRAPHIC: V. ALTOUNIAN/SCIENCE

Copyright © 2020, American Association for the Advancement of Science

Kimberly A. Prather et al. Science 2020;science.abc6197





វិធីសាស្ត្រក្នុងការពាក់ម៉ាស់ពេទ្យឱ្យបានត្រឹមត្រូវ

Jan 2021

សូមអនុវត្តន៍
តាម



សម្អាតដៃរបស់អ្នកមុនពេលពិនិត្យរកមើលកន្លែងរហែក
ប៉ះពាល់ម៉ាស់។



ឬប្រហោងរបស់ម៉ាស់។



សូមរកមើលកន្លែងដែល ប្រាសពីផ្នែកពណ៌នឹក
មានបន្ទះលោហៈ ឬ នៃម៉ាស់ ត្រូវបាន
តែមួយ នៅផ្នែកខាងលើ។ នៅខាងក្រៅផ្ទៃមុខ។



ដាក់បន្ទះលោហៈ
ឬតែមួយនៃម៉ាស់
នៅលើច្រមុះរបស់អ្នក។



ពាក់ម៉ាស់គ្របពីលើ
មាត់ ច្រមុះ និង
ចង្ការបស់អ្នក។



កែតម្រូវម៉ាស់ឱ្យត្រូវ
មុខរបស់អ្នកដោយ
មិនទុកចន្លោះនៅចំហៀង។



លាងសម្អាតដៃរបស់អ្នក
មុនពេលធ្វើការ
ដោះម៉ាស់ចេញ។



ដោះម៉ាស់ចេញ ដោយ
ដោះពីផ្នែកចំហៀង
ត្រចៀក ឬក្បាល។



ទុកម៉ាស់ឱ្យឆ្ងាយពីអ្នក
និងផ្ទៃផ្សេងៗខណៈពេល
ដោះម៉ាស់ចេញ។



បោះចោលម៉ាស់ភ្លាមៗ
បន្ទាប់ពីប្រើហើយ ទៅក្នុង
ធុងសំរាមដែលបិទជិត។



លាងសម្អាតដៃ
របស់អ្នកបន្ទាប់ពី
ចោលម៉ាស់ចេញ។

សូមចងចាំថា ម៉ាស់តែមួយមុខមិនអាចការពារ
អ្នកពីជំងឺកូវីដ-១៩ បានទេ។ សូមរក្សាកម្លាំង
យ៉ាងហោចណាស់ ឱ្យបានចម្ងាយ ១ម៉ែត្រពីគ្នា
ព្រមទាំងលាងសម្អាតដៃរបស់អ្នកឱ្យបានញឹក
ញាប់ និងត្រូវប្រុងប្រយ័ត្នជាតិច្ច សូម្បីតែកន្លែង
ពេលកំពុងពាក់ម៉ាស់។



who.int/epi-win



World Health Organization



FEED THE FUTURE

The U.S. Government's Global Hunger & Food Security Initiative

តើអ្នកលាងដៃដូចម្តេចខ្លះ?



ដាក់ទឹក
ឱ្យសើមដៃ



ដាក់សាប៊ូ



ញីលើបាតដៃពី
ម្ខាងទៅម្ខាង



ញីលើខ្នងដៃ
និងម្រាមដៃ



ត្រដុសបាតដៃ
និងច្រវែកដៃ



ត្រដុសខ្នងដៃ និងចុង
ម្រាមទាំងសងខាង



ត្រដុសចុងម្រាមមេដៃ
ទាំងសងខាង



ត្រដុសចុងម្រាម



ត្រដុសកន្លែង
ទាំងសងខាង



ជម្រះទឹកស្អាត



ជូតឬសម្ងាត់ដៃ
ឱ្យស្ងួត



ដៃរបស់អ្នកបាន
សម្អាតរួចរាល់

COVID-19

ការពារខ្លួនអ្នក និងអ្នកជុំវិញពីជំងឺកូវីដ១៩

ពេលក្អក និងកណ្តាស់ ត្រូវខ្ទប់ច្រមុះ
និងមាត់របស់អ្នក
ដោយក្រដាស
ឬកែងដៃ



បោះចោលក្រដាសទៅ
ក្នុងធុងសម្រាមភ្លាមៗ



សម្អាតដៃជាមួយទឹកក្តៅរហ័ស ឬលាងសាប៊ូយ៉ាងតិច
២០វិនាទី៖

- បន្ទាប់ពីក្អក និងកណ្តាស់
- ពេលប៉ះពាល់ជាមួយអ្នកឈឺ
- មុនពេលនិងក្រោយពេលចម្អិនអាហារ
- មុនពេលញ៉ាំអាហារ
- បន្ទាប់ពីចូលបង្គន់
- ពេលមើលឃើញដៃ
កខ្វក់



កុំយកដៃប៉ះភ្នែក
ច្រមុះ និងមាត់



USAID
FROM THE AMERICAN PEOPLE

PURDUE
UNIVERSITY



Cornell University





FEED THE FUTURE

The U.S. Government's Global Hunger & Food Security Initiative

ការណែនាំអំពីម៉ាស៊ីតក្រណាត់

CDC ណែនាំឱ្យពាក់ម៉ាស៊ីតក្រណាត់នៅកន្លែងសាធារណៈ
នេះជាចំណុច គួរធ្វើ និងមិនគួរធ្វើ ដែលអាចជួយខ្លួនយើងនិងក្រុមគ្រួសារឱ្យមានសុវត្ថិភាព

គួរធ្វើ



ពាក់ម៉ាស៊ីតរាល់ពេល
ត្រូវចេញក្រៅ



រក្សាគម្លាតសង្គម
ទោះបីជាពាក់ម៉ាស៊ីត
ក៏ដោយ



បោកម៉ាស៊ីតភ្លាមៗ
ពេលទៅដល់ផ្ទះ



លាងដៃជាមួយ
សាប៊ូឱ្យបាន២០
វិនាទី បន្ទាប់ពីដោះ
ម៉ាស៊ីតចេញ



គួរជៀសវាង



ប្រើម៉ាស៊ីតពេទ្យ
ម៉ាស៊ីតទាំងនោះ
សម្រាប់គ្រូពេទ្យ ឬអ្នក
ថែទាំសុខភាព



យកដៃប៉ះម៉ាស៊ីត
ទាំងដែកខ្វក់



លេងម៉ាស៊ីត
ទាំងកំពុងពាក់



ទាញម៉ាស៊ីតចេញ
ដោយដាក់ដៃជិត
ច្រមុះ ឬមាត់



ប្រើម៉ាស៊ីតរួមគ្នា
ដោយមិនបានបោក
ជាមុន



USAID
FROM THE AMERICAN PEOPLE

PURDUE
UNIVERSITY



Cornell University





FEED THE FUTURE

The U.S. Government's Global Hunger & Food Security Initiative

ពាក់ស្រោមឱ្យបានត្រឹមត្រូវ

1 ពាក់ស្រោមដៃ ឬប្រើឧបករណ៍អនាម័យឬប្រើក្រដាសអនាម័យទ្រាប់ ពេលលើកអាហារ

2 ត្រូវលាងដៃឱ្យស្អាតមុនពេល ពាក់ស្រោមដៃ

3 ត្រូវប្តូរស្រោមដៃរៀងរាល់ពេល ដែលអ្នក៖

- ✓ បន្ទាប់ពីប៉ះរាងកាយ
- ✓ បន្ទាប់ពីចូលបង្គន់
- ✓ បន្ទាប់ពីញ៉ាំអាហារ
- ✓ បន្ទាប់ពីកាន់របស់កខ្វក់
- ✓ បន្ទាប់ពីកាន់អាហារនៅ
- ✓ បន្ទាប់ពីធ្វើសកម្មភាពផ្សេងៗ ដែលធ្វើឱ្យឆ្លងមកស្រោមដៃ

4 ដោះស្រោមដៃចេញមុនពេល លាងដៃ



របៀបដោះស្រោមដៃ

1



យកចុងស្រោមចង្កុចចាប់ និងទាញស្រោមដៃពីក្រដាសដៃមក

2



ទាញស្រោមដៃពីក្នុងលើមដៃនិងស្រោមដៃបានមួយ ចំហៀងដៃ

3



ច្របិតទាញយកស្រោមដៃមួយចំហៀងដៃទៀត

4



ច្របិតទាញយកស្រោមដៃមួយចំហៀងដៃទៀត

5



ស្រោមទាំងសងខាងទាញស្រោមដៃចេញមួយ ចំហៀង

6



យកស្រោមស្រោមដៃទៅចោលក្នុងធុងស្រោមតាម ប្រភេទចុងស្រោម

7



លាងដៃជាមួយសាប៊ូ និងទឹកស្អាត។ កុំយកដៃប៉ះមុខមុនពេលលាងដៃ



FEED THE FUTURE

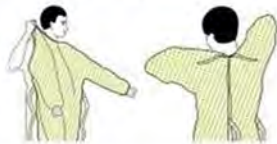
The U.S. Government's Global Hunger & Food Security Initiative

របៀបពាក់ឯកសណ្ឋានការពារ

ប្រភេទ PPE ដែលប្រើគឺអាស្រ័យទៅលើកម្រិតគ្រោះថ្នាក់ និងការតម្រូវ

1. របាំងខ្លួន

- ពាក់របាំងខ្លួនគ្របពីក្បាលដល់ជើង ដល់កន្តែង រួចចងខ្សែពីក្រោយ
- វិធីឱ្យជាប់ត្រង់ក និងចង្កេះ



2. ម៉ាស់

- ចងខ្សែនៅពាក់កណ្តាលក្បាល និងក
- ដាក់ទម្រង់ឱ្យត្រូវចំខ្លង់ច្រមុះ
- សារម៉ាស់ឱ្យស៊ីបលើមុខ និងចង្កេះ
- សារឱ្យត្រូវ មិនពិបាកដង្ហើម



3. របាំងការពារមុខ

- ដាក់ពាក់គ្របពីលើមុខ ភ្នែក សារឱ្យត្រូវ



4. ស្រោមដៃ

- ពាក់ស្រោមដៃទាញឱ្យដល់កន្តែងគ្របលើដៃ អាវកឯកសណ្ឋាន



អនុវត្តគោលការណ៍សុវត្ថិភាព ដើម្បីការពារខ្លួនអ្នក និងទប់ស្កាត់ការចម្លង

- កុំយកដៃប៉ះមុខ
- កុំប៉ះវត្ថុឬផ្ទៃផ្សេងៗឆ្លើសប្លាស់
- ប្តូរស្រោមដៃពេលវិបាក ឬពេលប៉ះរបស់ឆ្លង
- លាងដៃឱ្យបានញឹកញាប់

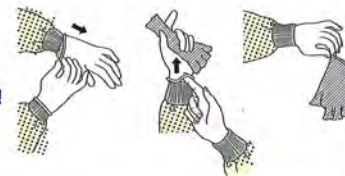


របៀបដោះឯកសណ្ឋានការពារចេញ

ដោះម៉ាស់ចេញបន្ទាប់ពីចេញពីបន្ទប់អ្នកជម្ងឺ និងបិទទ្វាររួច

1. ស្រោមដៃ

- ផ្ទៃស្រោមដៃផ្នែកខាងក្រៅមានមេរោគចម្លង
- ចាប់ស្រោមដៃមួយចំហៀងដោយចាប់ទាញចេញ
- ចាប់បកស្រោមដៃពីកន្តែងដៃមក
- បោះស្រោមដៃក្នុងធុងសម្រាមឱ្យបានត្រឹមត្រូវ



2. របាំងការពារមុខ

- របាំងការពារមុខផ្ទៃខាងក្រៅត្រូវបានចម្លង
- ដើម្បីដោះរបាំងចេញ ត្រូវចាប់ទាញពីត្រចៀក
- បោះចោលក្នុងធុងសម្រាមតាមប្រភេទសម្រាម



3. របាំងខ្លួន

- របាំងខ្លួនផ្ទៃខាងក្រៅពេញមួយជំហរត្រូវបានចម្លង
- ស្រាយចំណងខ្សែដែលចងចេញ
- ទាញពីក ឬ ហើយប៉ះតែរបាំងខ្លួនបានហើយ
- ទាញរបាំងចេញពីខ្លួន



4. ម៉ាស់

- ផ្ទៃម៉ាស់ខាងក្រៅត្រូវបានចម្លង ហាមប៉ះ!
- ចាប់ទាញខ្សែឡើងលើ រួចស្រាយចំនង
- បោះចោលក្នុងធុងសម្រាម



លាងដៃរាល់ពេលប៉ះរបស់ចម្លង ឬគ្រោយពេលដោះឯកសណ្ឋានការពារ



CDC/PHL



FEED THE FUTURE

The U.S. Government's Global Hunger & Food Security Initiative

សារៈសំខាន់៖ ការបោះចោលសំភារៈប្រើប្រាស់រួចហើយតាមគោល ការណ៍កាក់សំណល់វិជ្ជាសាស្ត្រ

ម៉ាស ស្រោមដៃ មួកការពារសក់ មួកការពារស្បែកជើង និង PPE ដែលប្រើប្រាស់រួចត្រូវ
ចាត់ទុកជាកាកសំណល់សុខាភិបាល ព្រោះវាជាប្រភពនៃការចម្លងបាន។

- ម៉ាស ស្រោមដៃ គួរតែបោះចោលក្នុងធុងសម្រាមដាច់ដោយឡែក ឬដាក់នៅក្នុងប្រអប់ដែលមាន
បិទមាត់ជិត
- បោះចោលតាមសេចក្តីណែនាំរបស់សិប្បកម្ម
- ប្រសិនបើម៉ាសត្រូវបានប្រើដោយបុគ្គលិកមានរោគសញ្ញា ត្រូវដាក់នៅក្នុងថង់ប្លាស្ទិចមុនពេល
ដាក់នៅក្នុងធុងសម្រាមដាច់ដោយឡែក
- ម៉ាស និង PPE ដែលបានប្រើប្រាស់នៅក្នុងមន្ទីរពេទ្យ ឬកន្លែងចតាឡីស័ក គួរតែសំលាប់មេរោគ
នៅសីតុណ្ហភាពខ្ពស់

- *Give clear communication that Covid-19 "it is recoverable"*
- *Be Empathetic towards people.*
- *Make SOP covering Emergency contacts, Details of family members etc.*



FEED THE FUTURE

The U.S. Government's Global Hunger & Food Security Initiative

Q. 1 ដៃត្រូវតែលាងសម្អាតរយៈពេល _____ ប្រើ _____ និង _____

- (a) 50 វិនាទី, ទឹក និង សាប៊ូ
- (b) 30 វិនាទី, ទឹក និង សាប៊ូ
- (c) 20 វិនាទី, ទឹក និង សាប៊ូ
- (d) 20 វិនាទី, ប្រើទឹក និងទឹកអនាម័យ

(a) Ans: (c) 20 វិនាទី, ទឹក និង សាប៊ូ



FEED THE FUTURE

The U.S. Government's Global Hunger & Food Security Initiative

Q. 2 ម៉ាសត្រូវតែផ្គត់ផ្គង់បុរេបង្កាប់ពីរយៈពេល _____ ម៉ោង

(a) ៤ ម៉ោង

(b) ៦ ម៉ោង

(c) ២ ម៉ោង

(a) Ans: (b) ៦ ម៉ោង



FEED THE FUTURE

The U.S. Government's Global Hunger & Food Security Initiative

Q. 3 ម៉ាសត្រូវតែ _____ មុនពេលបោះចោល

- (a) ម្ហូប
- (b) ខ្ទប់ដោយប្រើក្រដាស ឬប្រអប់ក្រដាស
- (c) លាងសម្អាត

Ans: (b) ខ្ទប់ដោយប្រើក្រដាស ឬប្រអប់ក្រដាស



FEED THE FUTURE

The U.S. Government's Global Hunger & Food Security Initiative

Q. 4 មិនចាំបាច់តម្រូវការលាងដៃ ប្រសិនបើពាក់ស្រោមដៃហើយ

- (a) ត្រឹមត្រូវ ស្រោមដៃអាចការពារបាន
- (b) ខុស ស្រោមដៃផ្តល់អារម្មណ៍សុវត្ថិភាព ប៉ុន្តែការលាងដៃត្រូវតែអនុវត្តន៍
- (c) ខុស/ ការលាងដៃនឹងត្រូវការនៅពេលប៉ះផ្ទៃអ្វីផ្សេងក្រៅពីអាហារ

Ans: (b) ខុស ស្រោមដៃផ្តល់អារម្មណ៍ថាសុវត្ថិភាព ប៉ុន្តែការលាងដៃត្រូវអនុវត្តន៍



FEED THE FUTURE

The U.S. Government's Global Hunger & Food Security Initiative

Q. 6 កថាខំណខាងក្រោយមួយណាត្រឹមត្រូវ

- (a) លាងសម្អាតដៃបន្ទាប់ពីដោះស្រោមដៃ និងដោះម៉ាស់
- (b) ខ្ទប់ច្រមុះ/មាត់ជាមួយក្រដាសអនាម័យនៅពេលក្អក និងកណ្តាល
- (c) មិនត្រូវប៉ះពាល់ភ្នែក ច្រមុះ មុខ មាត់ ពាក់ម៉ាស់
- (d) ចម្លើយទាំងអស់ខាងលើ
- (e) (a) and (c)

Ans: (d) ចម្លើយទាំងអស់ខាងលើ



FEED THE FUTURE

The U.S. Government's Global Hunger & Food Security Initiative

Q. 7 តើប្រយោគខាងក្រោមមួយណាមិនត្រឹមត្រូវ

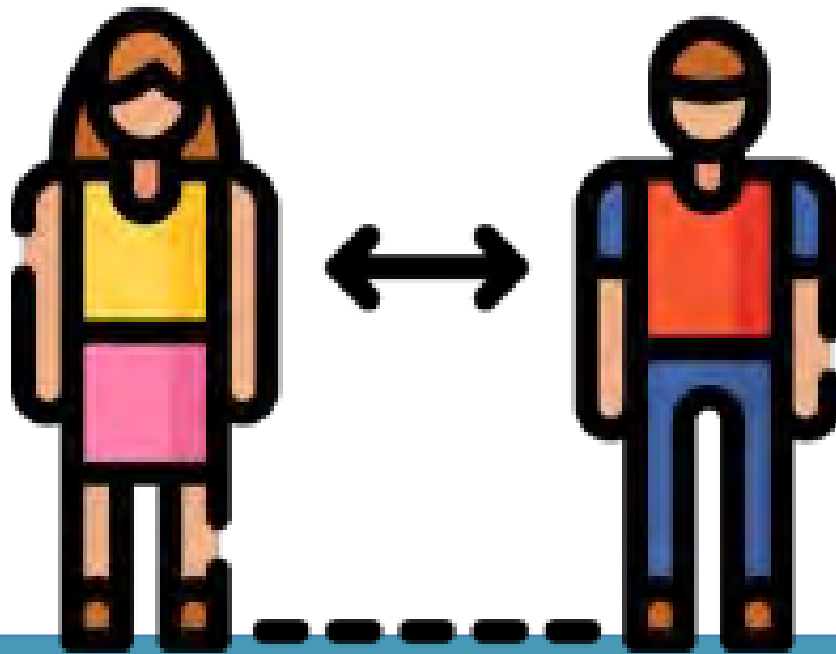
- (a) បុគ្គលិកដែលមានជំងឺគួរតែដាក់ខ្លួននៅដាច់ដោយឡែក ឬ នៅឱ្យដាច់ពីគេដោយខ្លួនឯង
- (b) ប្រសិនបើ បុគ្គលិកមានជំងឺផ្តាសាយដូចជាគសញ្ញា នៅកន្លែងការងារ បន្ទាបមកអនុញ្ញាតឱ្យគាត់ទៅផ្ទះ
- (c) កន្លែកកែច្នៃ បន្ទប់ទឹក ផ្នែក សោទ្វា តុកែច្នៃ ដែលបានប៉ះពាល់ដោយអ្នកជំងឺគួរតែត្រូវបានសំលាប់មេរោគ
- (d) បុគ្គលដែលត្រូវឆ្លងគួរតែត្រូវនៅដាច់ដោយឡែក

Ans: (b) ប្រសិនបើ បុគ្គលិកមានជំងឺផ្តាសាយដូចជាគសញ្ញានៅកន្លែងការងារ បន្ទាបមកអនុញ្ញាតឱ្យគាត់ទៅផ្ទះ



FEED THE FUTURE

The U.S. Government's Global Hunger & Food Security Initiative



ផ្នែកទី ៤៖
កម្មវិធីសង្គម



FEED THE FUTURE

The U.S. Government's Global Hunger & Food Security Initiative

៤. កម្លាំងសង្គម

- កាត់បន្ថយការប៉ះពាល់រវាងបុគ្គលិក និងបុគ្គលិកឱ្យនៅសល់តិចបំផុងដើម្បី រក្សាគម្លាត។ រក្សាគម្លាតពី ១, ៥ ម៉ែត្រឡើងទៅជាប្រចាំ ។ ដើម្បីអនុវត្តន៍គោលការណ៍ អ្នកគ្រប់គ្រងត្រូវតែអនុវត្តដូចខាងក្រោម៖
 - ត្រូវកំណត់ចំនួនមនុស្ស កន្លែងដំណើរការកែច្នៃ/កន្លែងចុងភៅ/កន្លែងលក់/ហាង
 - ត្រូវកំណត់ចំនួនមនុស្ស ឧទាហរណ៍ អ្នកបើកបរ អ្នកសំអាត អតិថិជន
 - កន្លែងរៀបចំអាហារ
 - ត្រួតពិនិត្យល្បឿនខ្សែផលិតកម្មឡើងវិញ
 - ត្រួតពិនិត្យការរៀបចំវេនឡើងវិញ
 - ប្រើប្រាស់គម្លាតដោយ ស្លាកសញ្ញា ដូចជា stickers, tapes ដើម្បីកំណត់គម្លាតនៅគ្រប់ទីកន្លែងទាំងអស់
 - ហាមឃាត់ការចែករំលែកកូនសោរចាក់





៤. គម្លាតសង្គម

- កាត់បន្ថយការប៉ះពាល់រវាងបុគ្គលិក និងបុគ្គលិកឱ្យនៅសល់តិចបំផុង បរក្សាគម្លាត។ រក្សាគម្លាតពី ១, ៥ ម៉ែត្រឡើងទៅជាប្រចាំ ។ ដើម្បីអនុវត្តន៍គោលការណ៍ អ្នកគ្រប់គ្រងត្រូវតែអនុវត្តដូចខាងក្រោម៖
 - អ្នកដឹកជញ្ជូនអាហារត្រូវទុកកញ្ចប់អាហារចម្ងាយប្រហែល ២ម៉ែត្រពីទ្វារបស់អតិថិជន។ **មិនអនុញ្ញាតឱ្យ** យកកញ្ចប់អាហារទៅឱ្យផ្ទាល់ដៃអតិថិជនទេ
 - ការជួប Face – To- Face ត្រូវបានហាមឃាត់ តាមលទ្ធភាពដែលអាចអនុវត្តន៍បាន
 - បែងចែកច្រក ចូល/ចេញ សម្រាប់បុគ្គលិក និងអតិថិជន
 - ជៀសវាងមនុស្សច្រើននៅកន្លែងចំណត ឬកន្លែងប្រើប្រាស់ដទៃ



FEED THE FUTURE

The U.S. Government's Global Hunger & Food Security Initiative

Q. 1 គម្រោងយ៉ាងតិច _____ ម៉ែត្រ គួរតែរក្សារវាងអ្នកផលិតអាហារ

(a) ១ ម៉ែត្រ

(b) ១,៥ ម៉ែត្រឡើងទៅ

(c) ២ ម៉ែត្រ

Ans: (b) ១,៥ ម៉ែត្រឡើងទៅ



FEED THE FUTURE

The U.S. Government's Global Hunger & Food Security Initiative

Q. 2 គម្លាតសង្គមកំឡុងពេលកែច្នៃអាហារត្រូវបានរក្សាដោយ

(a) បង្កើនចន្លោះកន្លែងការងារ

(b) កាត់បន្ថយបុគ្គលិក

(c) Not sharing lockers

(d) ចម្លើយទាំងអស់ខាងលើ

Ans: (d) ចម្លើយទាំងអស់ខាងលើ



FEED THE FUTURE

The U.S. Government's Global Hunger & Food Security Initiative



ផ្នែកទី ៥៖ សំអាត និងអនាម័យ



FEED THE FUTURE

The U.S. Government's Global Hunger & Food Security Initiative

សម្អាត អនាម័យ និងសំលាប់មេរោគ

សម្អាតគឺជាការជម្រាសភាពកខ្វក់នៅលើផ្ទៃប្រឡាក់។ វាមិនអាចចំលាប់មេរោគបាន ប៉ុន្តែវាអាចជម្រាសឱ្យនៅសល់ចំនួនតិចតួច និងកាត់បន្ថយការរីករាលដាលបាន។

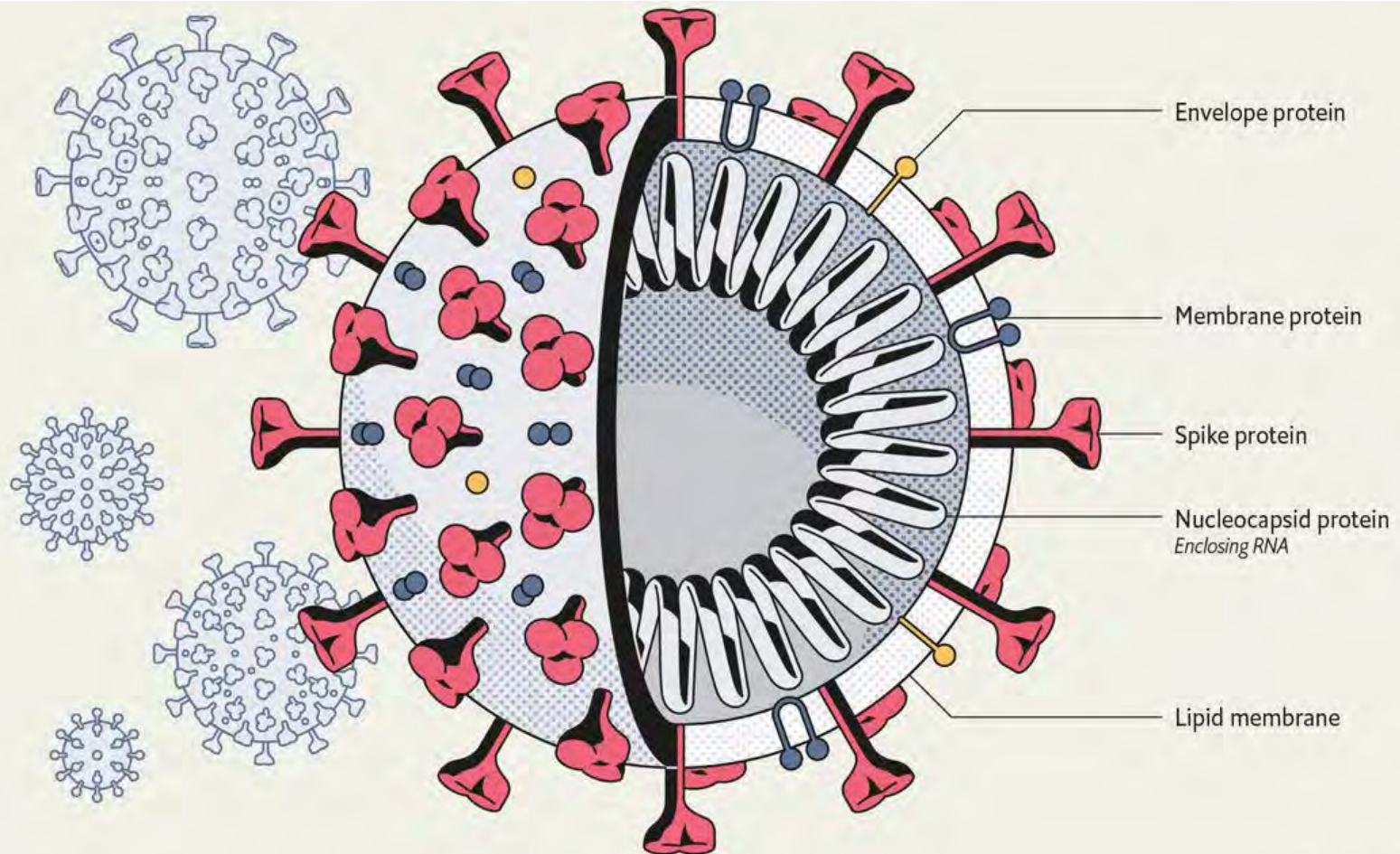


- អនាម័យ និងសំលាប់មេរោគ គឺជាប្រព្រឹត្តិសាសនាពិតប្រាកដ ដើម្បីសំលាប់មេរោគនៅលើផ្ទៃប្រឡាក់។ ដំណើរការនេះមិនអាចសំអាតភាពកខ្វក់នៅលើផ្ទៃប្រឡាក់ទេ ប៉ុន្តែវាសំលាប់មេរោគនៅជាប់នឹងផ្ទៃកខ្វក់បាន បន្ទាប់មកត្រូវការលាងសម្អាត។ វាអាចជួយបកាត់បន្ថយការរីករាលដាលគ្រោះថ្នាក់បាន។
- ការសំលាប់មេរោគគឺមានប្រសិទ្ធភាពខ្លាំងណាស់



FEED THE FUTURE

The U.S. Government's Global Hunger & Food Security Initiative



Manuel Bortoletti



Cornell University





FEED THE FUTURE

The U.S. Government's Global Hunger & Food Security Initiative

ឧទាហរណ៍មួយចំនួនរបស់ WHO បាត់ដំបងអនុសាសន៍ ប្រើសម្ភារៈ និងសំណប់មេរោគ

Active Ingredient	Conc.	Contact Time	Surface	Comments
Quaternary Ammonium Compounds (Quarts)	-	5 – 10 Min	Hard Nonporous (HN); Food Contact Post-Rinse Required (FCR)	Example: cetylpyridinium chloride
Peracetic or Peroxyacetic acid	500–2000 mg/L	As per labelling	Hard Nonporous (HN)	
Sodium Hypochlorite	1000 – 5000 ppm i.e. free chlorine	5 – 10 Min	Hard Nonporous (HN)	Where unstabilized chlorine is used (doesn't contain Cyanuric acid), the strength loses fast. In this case 1% chlorine sol. shall be used.
Isopropanol	70%	30 sec – 2 Min	Hard Nonporous, Metallic	
Ethanol	70%	30 sec – 2 Min	Hard Nonporous, Metallic	Comments

Note: - ដំណើរការសម្អាតគួរតែអនុវត្តដោយការសំលាប់មេរោគ

- ប្រើសារធាតុគីមីដែលផ្តល់ដោយក្រុមហ៊ុនផ្ទាល់
- មានសារធាតុគីមីសម្រាប់សំលាប់មេរោគជាច្រើនដែលអាចរកបាន នេះជាបញ្ជីឈ្មោះខ្លះៗដែលជាអនុសាសន៍

Reference: WHO / UNICEF document dated 3rd March 2020 on Water, sanitation, hygiene and waste management for the COVID-19 virus



Cornell University





៥. សម្អាត និងអនាម័យ

- កម្មវិធីសម្អាត និងអនាម័យ បានបង្ហាញដូចខាងក្រោម
- បន្ទាប់ពីកែច្នៃរួចគួរតែលាងសម្អាតជាមួយសាប៊ូ និងទឹក បន្ទាបមកលាងសម្អាតជាមួយសូលុយស្យុង hypochlorite 0.5% ឬសារធាតុណាដែលមានប្រសិទ្ធិប្រឆាំង coronavirus បាន។
 - កន្លែងរៀបចំអាហារ/កន្លែងផលិតកម្ម,
 - កន្លែងស្តុកទុក កន្លែងវេចខ្ចប់,
 - កន្លែងផ្តល់សេវា,
 - កន្លែងចោលកាកសំណល់
 - កន្លែងការិយាល័យ,
 - ឡានដឹកទំនិញ
- លាងសម្អាតឧបករណ៍ ប្រដាប់ប្រដាប្រើប្រាស់ ជាមួយសាប៊ូនិងទឹក។ ប្រសិនបើអាច សូមប្រើទឹកក្តៅ (ប្រហែល ៦០ °C ឡើង)។



FEED THE FUTURE

The U.S. Government's Global Hunger & Food Security Initiative

៥. សម្អាត និងអនាម័យ

ជំហាន 1: ការរៀបចំ

- រើសកំប្លោកអាហារ និងកន្លែងប្រឡាក់
- លាងសម្អាតជាមួយទឹកក្ដៅខ្លាំងៗ

ជំហាន 2: ការសម្អាត

- លាងជាមួយទឹកក្ដៅ (60 °C) និងសាប៊ូ
- លាងសម្អាតជាមួយទឹក

ជំហាន 3: ការអនាម័យ

- សម្អាតជាមួយទឹកក្ដៅ (75 °C) សម្រាប់រយៈពេល ២ នាទីយ៉ាងតិច

ជំហាន 4: ការសម្អាត

- សម្អាតឧបករណ៍ដោយខ្យល់សម្អាត
- វិធីសាស្ត្រអនាម័យបំផុតសម្រាប់សម្អាតឧបករណ៍គឺ តំរៀបឱ្យស្រស់ទឹក





FEED THE FUTURE

The U.S. Government's Global Hunger & Food Security Initiative

សារធាតុគីមីសម្រាប់សង្គ្រោះបេរេនេត

Active Ingredient	Conc./ Dil.	Contact Time	Suitable For	Frequency
Quaternary Ammonium Compounds (QACs) such as Benzalkonium chloride (BKC), Quaternary Methyl Butyric Acid (QMBA) etc.	-	5 – 10 Min	ផ្ទៃប៉ះពាល់ជាមួយអារាម កន្លែងប៉ះពាល់	បន្ទាប់ពីប្រើ រាល់ ២ ម៉ោង
Peracetic or Peroxyacetic acid	500–2000 mg/L	10 minutes or as per labelling	កន្លែងកែច្នៃអារាម ផ្ទៃប៉ះពាល់ជាមួយអារាម កន្លែងប៉ះពាល់ កន្លែងកែច្នៃ	រាល់ ៤ ម៉ោង បន្ទាប់ពីប្រើរួច ឬពេលត្រូវការចាំបាច់ រាល់ ២ម៉ោង រាល់ ៤ ម៉ោង
Sodium Hypochlorite	5000 ppm (i.e. 10 Min 0.5%)free chlorine	10 Min	ផ្ទៃប៉ះពាល់ជាមួយអារាម កន្លែងប៉ះពាល់ កន្លែងកែច្នៃ	បន្ទាប់ពីប្រើរួច ឬពេលត្រូវការចាំបាច់ រាល់ ២ ម៉ោង រាល់ ៤ ម៉ោង



FEED THE FUTURE

The U.S. Government's Global Hunger & Food Security Initiative

Suitable chemicals for disinfection

Active Ingredient	Conc./ Dil.	Contact Time	Suitable For	Frequency
Isopropanol	70%	2 Min	កន្លែងកែច្នៃអាហារ	បន្ទាប់ពីប្រើរួច ឬ នៅពេលណាត្រូវការ រាល់ ២ ម៉ោង
		2 min	កន្លែងប៉ះពាល់	
Ethanol	70%	30 sec	អនាម័យដៃ	ពេលចាំបាច់ត្រូវប្រើ
		2 Min	ផ្ទៃប៉ះពាល់កន្លែងកែ ច្នៃអាហារ	បន្ទាប់ពីប្រើរួច ឬ នៅពេលណាត្រូវការ រាល់ ២ ម៉ោង
		2 min	ផ្ទៃប៉ះពាល់	
		30 sec	អនាម័យដៃ	ពេលតម្រូវការអនាម័យដៃ

Note: - ដំណើរការសម្អាតគួរតែអនុវត្តដោយការសំលាប់មេរោគ

- ប្រើសារធាតុគីមីដែលផ្តល់ដោយក្រុមហ៊ុនផ្ទាល់
- មានសារធាតុគីមីសម្រាប់សំលាប់មេរោគជាច្រើនដែលអាចរកបាន នេះជាបញ្ជីឈ្មោះខ្លះៗដែលជាអនុសាសន៍





៥. សម្ភារៈ និងអនាម័យ

កន្លែងប៉ះពាល់ច្រើន

ប៊ូតុងជណ្តើរយន្ត ឧបករណ៍ផ្សេងទៀត ដូចជា ទូរស័ព្ទ, ម៉ាស៊ីន ព្រីន/ម៉ាស៊ីនស្តេន និងប្រដាប់ប្រដារប្រើប្រាស់ក្នុងការិយាល័យ , ផ្នែក, កៅអី, បិច, ស៊ីមីកំណត់ត្រា, keyboards, mouse, mouse pad, ម៉ាស៊ីនឆុង តែ/កាហ្វេ

ផ្ទៃលោហៈ ដូចជា ដែក, security locks, កន្រកដាក់អីវ៉ាន់/រទៈ រុញអីវ៉ាន់

អនាម័យលាងដៃនៅផ្លូវចូល និងកន្លែងមានផ្ទៃប៉ះពាល់ខ្លាំង

វិធីសាស្ត្រ និង ចំនួន Method and Frequency

សម្ភារៈពីរដងក្នុងមួយថ្ងៃ ដោយជ្រលុកត្រ ណាត់ចូលក្នុងទឹកសូលុយស្យុងជាមួយ QAC/សូលុយស្យុង hypochlorite 0,៥ % រៀបចំថ្មី, អាល់កុល 70% ឬសារធាតុផ្សេងទៀត

អាល់កុល 70 %

សម្ភារៈយ៉ាងតិច២ដងក្នុងមួយរស ។ ទឹកសូលុយស្យុងជាមួយ QAC/សូលុយស្យុង hypochlorite 0,៥ % រៀបចំថ្មី, អាល់កុល 70% ឬសារធាតុផ្សេងទៀត



៥. សម្អាត និងអនាម័យ

កន្លែងប៉ះពាល់ច្រើន

បង្គន់ និងកន្លែងដូតទឹក

បរិវេន ២ ម៉ែត្រ ជុំវិញមនុស្សបានក្អកក្អមក្នុងកន្លែង

សម្អាតរាល់ឧបករណ៍ទាំងអស់ សំលៀកបំពាក់ ប្រដាប់ប្រដារ ការពារដែលប្រើរួចម្តងហើយ ដូចជា ទូរ ស្បែកជើង ស្រោមដី

Method and Frequency

លាងសម្អាតទឹកសាប៊ូ និងបន្ទាប់មក សំលាប់មេរោគជាបន្ទាន់ដោយប្រសូលុយស្យុង hypochlorite 0.5%/ អាល់កុល ៧០%/QAC ឬសារធាតុសំលាប់មេរោគផ្សេងទៀត

ត្រូវការសម្អាត និងសំលាប់មេរោគជាបន្ទាន់ដោយប្រសូលុយស្យុង hypochlorite 0.5%/ អាល់កុល ៧០%/QAC ឬសារធាតុសំលាប់មេរោគផ្សេងទៀត

សម្អាតមុន និងក្រោយពេលប្រើអនាម័យជាតម្រូវការចាំបាច់

៥. សម្ភារៈ និងអនាម័យ

គោលការណ៍ណែនាំសម្រាប់ការរៀបចំសូលុយស្យុងសំណប់មេរោគ

១. គោលការណ៍សម្រាប់ការរៀបចំ Quaternary Ammonium Compounds (only indicative)

Active Ingredients	Percentage
Alkyl (C14 50%, C12 40%, C16 10%)Dimethyl Benzyl Ammonium Chloride	32.0%
Octyldecyl dimethyl ammonium chloride(C8/10)	24.0%
Dioctyl dimethyl ammonium chloride(C8/8)	9.6%
Didecyl dimethyl ammonium chloride(C10/10)	14.4%
Inert Ingredients	20.0%

Dilution: 1:64000



៥. សម្ភារ និងអនាម័យ

២. គោលការណ៍ណែនាំសម្រាប់ការរៀបចំសូលុយស្យុង Sodium Hypochlorite ០,៥%

Product	Available chlorine	Preparation of 0.5% solution
Sodium hypochlorite – liquid bleach	3.5%	1 part bleach to 5 parts water
Sodium hypochlorite – liquid	5.0%	1 part bleach to 8 parts water
NaDCC (sodium dichloro-isocyanurate) powder	60%	8.5 grams to 1 litre water
NaDCC (1.5 g/ tablet) – tablets	60%	5.5 tablets to 1 litre water
Chloramine – powder	25%	40 g to 1 litre water
Bleaching powder	70%	3.5 g to 1 litre water
Any other	As per manufacturer's Instructions	

Example of few other disinfectants

Hydrogen peroxide (15% solution) solution: Prepare 2.5% w/v solution in water

Peroxy acetic acid (5-15%) solution: May be used upto 200 ppm

Quaternary ammonium compound (eg. Bac-cide): Dissolve 50 ml in 1 litre water

Note: - ដំណើរការសម្អាតគួរតែអនុវត្តដោយការសំលាប់មេរោគ

- ប្រើសារធាតុគីមីដែលផ្តល់ដោយក្រុមហ៊ុនផ្ទាល់
- មានសារធាតុគីមីសម្រាប់សំលាប់មេរោគជាច្រើនដែលអាចរកបាន នេះជាបញ្ជីឈ្មោះខ្លះៗដែលជាអនុសាសន៍



FEED THE FUTURE

The U.S. Government's Global Hunger & Food Security Initiative

រូបភាពជួយទប់ស្កាត់ការរាលដាលនៃជំងឺកូវីដ១៩ លាងសម្អាតផ្ទៃដែលត្រូវប៉ះព្រឹកញាប់



*Approximately 6%



USAID
FROM THE AMERICAN PEOPLE

PURDUE
UNIVERSITY



Cornell University





FEED THE FUTURE

The U.S. Government's Global Hunger & Food Security Initiative

សម្អាត និងសម្លាប់មេរោគលើឧបករណ៍ ឬផ្ទៃលោហៈ





FEED THE FUTURE

The U.S. Government's Global Hunger & Food Security Initiative

Q. 1 _____ អាចប្រើប្រាស់បានសម្រាប់សម្លាប់មេរោគនៅលើឥដ្ឋនៅកន្លែងកែច្នៃអាហារ

(a) 0.1%- 0.5% sodium hypochlorite

(b) ទឹក

(c) 50 ppm chlorine solution

Ans: (a) 0.1%- 0.5% sodium hypochlorite



FEED THE FUTURE

The U.S. Government's Global Hunger & Food Security Initiative

Q.2 កន្លែងប៉ះពាល់មួយចំនួនដូចជា កន្លែងចាប់កាន់ទ្វារ រទេះរុញអីវ៉ាន់ ជាដើម អាចសម្អាតមេរោគដោយប្រើ
_____។

- (a) សូលុយស្យុង 0.1% sodium hypochlorite
- (b) ទឹក និង សាប៊ូ Water and soap
- (c) អាល់កុល 70%

Ans: (c) 70% Alcohol



Activity

Q. 3 សូមគូសភ្ជាប់ Match the following

(a) ម៉ាស និងស្រោមដៃដែលប្រលាក់ ឬ ប្រើប្រាស់រួច

(b) សារធាតុ QAC

(c) បន្លែ និងផ្លែឈើស្រស់ សម្រាប់ការ រៀបចំញ៉ាំ

(d) សម្លាបមេរោគដៃ

i) លាងជាមួយសូលុយស្យុង 50 PPM

Chlorine Solution

ii) អាត់កុល 70%

iii) ម៉ាសត្រូវខ្ចប់ជាមួយក្រដាស ហើយ បោះចោលក្នុងធុងសម្រាបដាច់ដោយ ឡែក (ប្រសិនបើអាចទៅរួច)

iv) សារធាតុ Quaternary Ammonium Compound

Ans:

(a)- iii

(b)-iv

(c)- i

(d)- ii



FEED THE FUTURE

The U.S. Government's Global Hunger & Food Security Initiative



ផ្នែកទី ៦ សេចក្តីណែនាំសម្រាប់វិ ស័យអាហារូបត្ថម្ភ

៦.១ សេវាកម្មអាហារ/ដឹកជញ្ជូនអាហារ

- **កន្លែងសេវាកម្មអាហារ:** សម្អាត និងសម្លាប់មេរោគរាល់ពេលរៀបចំអាហារ រួច និងកន្លែងដែលប៉ះពាល់ ដូចជា ដៃទ្វារ ឧបករណ៍ប្រើប្រាស់ តុ កន្លែង ដាក់ទំនុក ជាដើម
- **សំភារៈសម្អាតដៃ និងអនាម័យ:** ត្រូវតែមានសម្រាប់បុគ្គល អភិវឌ្ឍន ជា ពិសេសកន្លែងទ្វារចូល
- **វត្ថុធាតុដើម សំបកវេចខ្ចប់** កម្ទេចទុកមុនរយៈពេល 48-72 hrs
- **ការការពារចម្លងផ្ទៃប៉ះពាល់:** ប្រើប្រាស់ ដូចជា ដង្ហើបចាប់អាហារ, ស្រោមដៃ ឬ ប្រដាប់ប្រដារផ្សេងៗ ដើម្បីការពារកំុឲ្យដៃប៉ះពាល់ផ្ទាល់ ជាមួយអាហារ ជាពិសេសអាហារណាដែលមិនត្រូវការចម្អិន
- **កំុដាក់តាំង** ready-to-eat foods ដោយចំហ គួរតែដាក់តាំងនៅក្នុង កញ្ចក់
- **ការបង្ហាញសញ្ញាដាក់ស្តែង** DOs និង DONTs



- **រៀបចំកន្លែងទទួលយកអាហារ** សម្រាប់អភិបាលដើម្បីរក្សាគម្លាតសង្គម
- **រៀបចំអាហារមានចំនួនកំណត់**



FEED THE FUTURE

The U.S. Government's Global Hunger & Food Security Initiative

៦.១ សេវាកម្មអាហារ/ដឹកជញ្ជូនអាហារ

- មិនអនុញ្ញាតឱ្យសេវាកម្ម buffet
- ករណីដែលអនុញ្ញាតដោយអាជ្ញាធរ
 - ត្រូវរៀបចំអ្នកចាប់អាហារសម្រាប់អតិថិជននៅកន្លែងដាក់អាហារ
 - រក្សាកម្លាត ២ ម៉ែត្ររវាងកន្លែងផលិតអាហារនិងអតិថិជន
 - រក្សាកម្លាតយ៉ាងតិចបំផុត ២ ម៉ែត្ររវាងកន្លែងសេវាកម្ម និងកន្លែងអង្គុយ
 - អនុញ្ញាត តែ ៥០% ចំនួនកន្លែងដែលទទួលបាន
 - កន្លែងប៉ះពាល់ញឹកញាប់ដូចជា កន្លែងគិតលុយ គួរតែសម្អាត និងសម្លាបមេរោគជាញឹកញាប់





FEED THE FUTURE

The U.S. Government's Global Hunger & Food Security Initiative

៦.១ សេវាកម្មអាហារ/ដឹកជញ្ជូនអាហារ

- **E- Payments:** ជៀសវាងការប្រើលុយផ្ទាល់។ លើកទឹកចិត្តអតិថិជន ប្រើ E-payments
- **On-line orders:** លើកទឹកចិត្តអតិថិជនឱ្យកម្រងតាម online ឬទូរស័ព្ទ ដើម្បីកាត់បន្ថយពេលវេលា
- **ដឹកជញ្ជូនអាហារ: អ្នកផលិតអាហារ**
 - មុខត្រូវតែពាក់ម៉ាស់ ឬរបាំងមុខ។ ដៃត្រូវតែសម្អាតមុននិងក្រោយចាប់យកអាហារ និងក្រោយពេលដឹកជញ្ជូន
 - រក្សាគម្លាតសង្គម ២ ម៉ែត្ររវាងអ្នកដឹកជញ្ជូន និងអតិថិជន
 - ប៉ះពាល់កន្លែងមួយចំនួនដូចជា កណ្តឹងទ្វារ ប្រដាប់ប្រដារគួរតែជៀសវាង ប្រសិនបើមិនអាចជៀសវាង ដៃត្រូវសម្អាតជាបន្ទាន់
 - វិធីសាស្ត្រដឹកជញ្ជូនប៉ះពាល់តិចតួចបំផុត គួរតែលើកទឹកចិត្ត





FEED THE FUTURE

The U.S. Government's Global Hunger & Food Security Initiative

How To Ensure A Safe And Hygienic Food Delivery



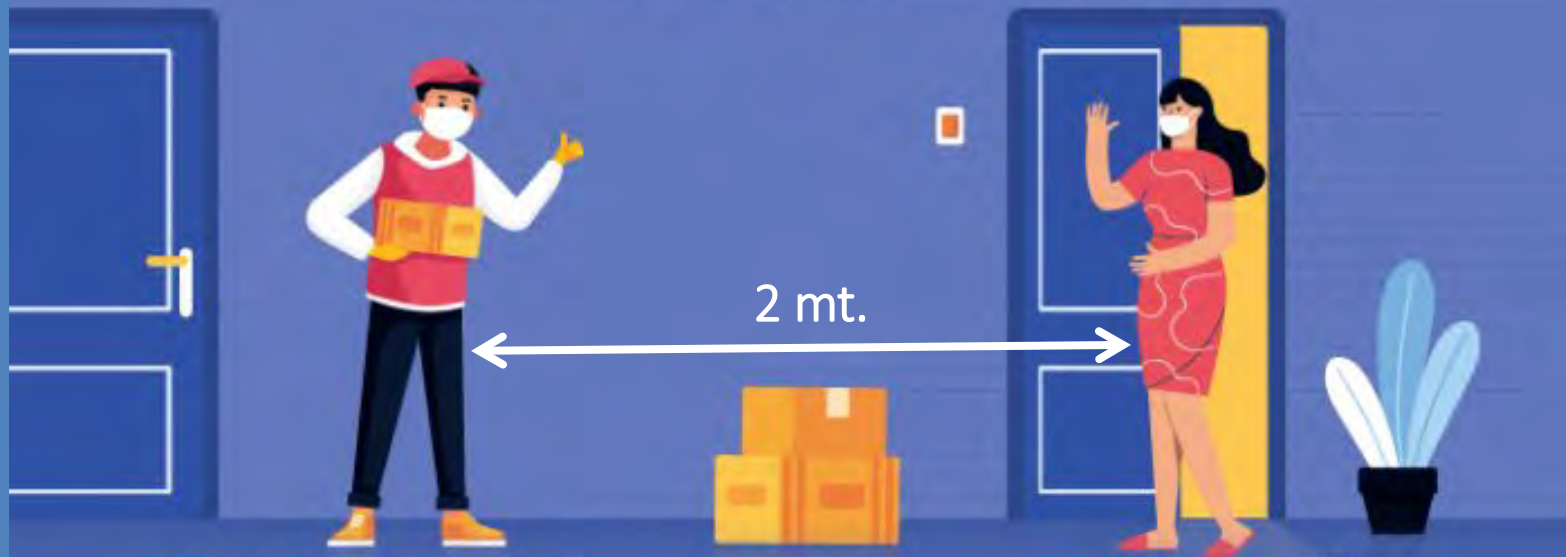
- ពាក់ PPE, លាងសម្អាត និងសម្លាប់ដៃជាប្រចាំ
- សន្តត្តិកម្លាំងសង្គម
- មិនគួរចាប់កាន់អាហារនៅពេលមានការចូលរួមដូចជាមិនស្រួលខ្លួន និងមានរោគសញ្ញា
- លាងសម្អាត និងសម្លាប់ដៃកន្លែងកែច្នៃអាហារ កន្លែងប៉ះពាល់ និងឧបករណ៍



FEED THE FUTURE

The U.S. Government's Global Hunger & Food Security Initiative

CORONAVIRUS SCARE: Rules For No-Contact Delivery



- អនុវត្តន៍កម្លាតសង្គម
- កាត់បន្ថយការបង្គុយដោយផ្ទាល់
- ជៀសវាងប៉ះពាល់ជាមួយកន្លែងប៉ះពាល់



FEED THE FUTURE

The U.S. Government's Global Hunger & Food Security Initiative

៦.២ កន្លែងលក់រាយអាហារ



- បុគ្គលិកគួរតែពាក់ឯសណ្ឋានស្អាត ពាក់ម៉ាស់ និងពាក់ស្រោមដៃ
- កំណត់ចំនួនអតិថិជនចូលក្នុងហាងទំនិញមួយពេលមួយពេល ។ ទឹកអនាម័យលាងដៃកន្លែងច្រកចូល និងច្រកចេញពីហាងទំនិញ
- ដាក់សញ្ញាសំគាល់គម្លាតសង្គមសម្រាប់អតិថិជន។
- ប្រើកញ្ចក់រំពាំង នៅកន្លែងគិតលុយ
- កាត់បន្ថយចំនួនផលិតផលដាក់តាំង និងបង្កើតចន្លោះរវាងផលិតផលនិងផលិតផល
- កំណត់និងអនាម័យកន្លែងដែលប៉ះពាល់ញឹកញាប់
- ប្រើប្រាស់ e-payments



FEED THE FUTURE

The U.S. Government's Global Hunger & Food Security Initiative

ការប្រឈមរបស់អតិថិជន

សម្រាប់បុគ្គលិក

យើងការពារអតិថិជនរបស់ពួកយើង ពីជំងឺកូវីដ១៩

ដើម្បីឆ្លើយតបគោលការណ៍សុខភាពសាធារណៈ យើងត្រូវ៖

- ✓ ត្រួតពិនិត្យអាការៈបុគ្គលិកជាប្រចាំថ្ងៃ ដូចជាវាស់កម្ដៅ ក្អក និងមានដកដង្ហើមខ្លីៗឬអត់



- ✓ អនុញ្ញាតឱ្យបុគ្គលិកដែលឈឺនៅផ្ទះ



- ✓ ដាក់ឱ្យមានប្រើគ្រប់គ្រាន់នៅសាច្ចិ ឬអាល់កុលលាងសម្អាតដៃ



- ✓ សម្អាត និងសម្លាប់មេរោគផ្ទៃប៉ះឱ្យបានញឹកញាប់



សូមចូលរួមជួយការពារសហគមន៍របស់យើង

- សូមនៅផ្ទះប្រសិនបើអ្នកមានអារម្មណ៍ថាឈឺ
- រក្សាគម្លាតសង្គម
- ប្រើប្រព័ន្ធទូរទាត់សាច់ប្រាក់តាមអនឡាញ



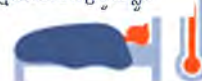
ការណែនាំអំពីការកាត់បន្ថយការរាល់ដាល នៃជំងឺកូវីដ១៩នៅតិចបំផុត

ដើម្បីឆ្លើយតបគោលការណ៍សុខភាពសាធារណៈ យើងត្រូវ៖

- ✓ វាស់កម្ដៅ និងតាមដានអាការៈបុគ្គលិកប្រចាំថ្ងៃ



- ✓ បុគ្គលិកត្រូវនៅផ្ទះពេលមានអារម្មណ៍ថាមិនស្រួលខ្លួន



- ✓ អនុញ្ញាតឱ្យបុគ្គលិកដែលមានអាយុលើស៦០ស្រ្តីមានផ្ទៃពោះនៅផ្ទះ



- ✓ ដាក់ឱ្យមានប្រើគ្រប់គ្រាន់នៅសាច្ចិ ឬអាល់កុលលាងសម្អាតដៃ



- ✓ សម្អាត និងសម្លាប់មេរោគផ្ទៃប៉ះឱ្យបានញឹកញាប់





FEED THE FUTURE

The U.S. Government's Global Hunger & Food Security Initiative

៦.៣ ការដឹកជញ្ជូន និងចែកចាយអាហារ

- បណ្តុះបណ្តាលអ្នកបើកឡាន អ្នកលើកដាក់ និងបុគ្គលិកផ្សេងទៀតអំពីរោគសញ្ញា Covid 19 និងវិធីសាស្ត្រការពារ
- សម្អាត និងអនាម័យ ឡានដឹកជញ្ជូនជាប្រចាំ ។ ប្រើប្រាស់ឡានសម្រាប់តែដឹកជញ្ជូន និងចែកចាយសម្រាប់តែអាហារ
- ប្រសិនបើមានណាម្នាក់មានរោគសញ្ញាសង្ស័យ មិនត្រូវអនុញ្ញាតឱ្យដឹកជញ្ជូនអាហារទេ
- អ្នកបើកបរ អ្នកលើកដាក់ និងបុគ្គលិក ត្រូវរក្សាស្តង់ដារអនាម័យខ្ពស់ប្រាណខ្ពស់
- ប្រដាប់លាងសម្អាតដៃ និងដបទឹកអនាម័យត្រូវមានជាប់ជាប្រចាំនៅក្នុងឡាន
- ពាក់ម៉ាស់គ្រប់ពេលវេលា
- ហាមប្រើប្រាស់បង្គន់សាធារណៈ និងទៅកន្លែងមនុស្សពេលបំរាក់ពីការងារ
- ប្រសិនបើឡានចូលកន្លែងមានផ្ទះជំងឺ Covid 19 ឡានត្រូវតែលាងសម្អាត និងសម្លាប់មេរោគមុនពេលប្រើ
- រក្សាទុកឯកសារពាក់ព័ន្ធ





FEED THE FUTURE

The U.S. Government's Global Hunger & Food Security Initiative

Q.1 To prevent COVID-19 spread in a food service areas

- (a) Maintain min. 2 mt. gap between tables, food handlers and customers.
- (b) Encourage food ordering online or on telephone
- (c) Encourage contact less payment
- (d) Discourage mass gathering/ buffet systems
- (e) All of the above

Ans: (e) All of the above



FEED THE FUTURE

The U.S. Government's Global Hunger & Food Security Initiative

Q.2 Social distancing should be maintained during grocery shopping by

- (a) Use of floor markers
- (b) Limiting the no. of consumers in store
- (c) Maintaining gap between food displays
- (d) All of the above

Ans: (d) All of the above



FEED THE FUTURE

The U.S. Government's Global Hunger & Food Security Initiative

Activity

Q. 3 Match the following

(a) Online ordering

i) Sanitizer in driver's cabin

(b) Shopping Carts

ii) Maintain 2 mt. gap from customer,
accept online payment only

(c) Contact less food delivery

iii) To reduce wait time at the premise

(d) Transport Vehicle

iv) Disinfected with 70% alcohol after
each use

Ans: (a)- iii, (b)-iv, (c)- ii and d- i



FEED THE FUTURE

The U.S. Government's Global Hunger & Food Security Initiative



ផ្នែកទី ៨ សំបកវេចខ្ចប់ អាហារ



FEED THE FUTURE

The U.S. Government's Global Hunger & Food Security Initiative

៧. សំបកវេចខ្ចប់

- ពេលរក្សាជីវិតលើផ្ទៃផ្សេងៗពី ៤ ម៉ោង ទៅ ៥ថ្ងៃ
- វិធានការសម្អាត អនាម័យ និងសម្លាប់មេរោគជាវិធានការណ៍ដើម្បីប្រាកដថាសំបកវេចខ្ចប់អាហាររក្សាភាពស្អាត

Coronavirus Average Surface retention time

4 hrs

On Copper

2-8 hrs

On Aluminium

24 hrs

On Cardboard

2-3 days

On Stainless Steel

2-3 days

On Plastics

4 Days

On Wood

5 days

On Paper, Glass (Upto)

5 days

On Ceramics

5 days

On Metal



Activity

Q. 1 Match the following

Food Packaging Surface

COVID-19 retention time

(a) Paper

i) 2-3 days

(b) Wood

ii) 24 hours

(c) Plastic

iii) 4 days

(d) Cardboard

iv) 5 days

Ans: (a)- iv, (b)-iii, (c)- i and d- ii



FEED THE FUTURE

The U.S. Government's Global Hunger & Food Security Initiative



ផ្នែកទី ៨ គោលការណ៍សម្រាប់ អភិវឌ្ឍន៍



Cornell University





៨. គោលការណ៍ណែនាំសម្រាប់អភិវឌ្ឍន៍

- ផ្តល់ព័ត៌មានដល់អភិវឌ្ឍន៍អំពីគោលការណ៍អនុញ្ញាតចូលកន្លែងអាហារ
- អភិវឌ្ឍន៍ត្រូវត្រួតពិនិត្យរោគសញ្ញា Covid 19 មុនពេលចូលកន្លែងលក់អាហារ
- អភិវឌ្ឍន៍ត្រូវតែពាក់ម៉ាស់នៅពេលចេញទៅក្រៅទីពឹង អាហារ ឬយករបស់ដែលគេដឹកមកឲ្យ និងប្រើទឹកអនាម័យលាងសម្អាតដៃជាប្រចាំ
- អភិវឌ្ឍន៍ត្រូវរក្សាគម្លាត យ៉ាងតិច ១,៥ ម៉ែត្រ នៅពេល ឈរកម្ដង គិតលុយ និងជួបគ្នា (ហាមការចែករំលែកអាហារ ឬក៏អ្វីផ្សេងទៀត)
- អភិវឌ្ឍន៍គួរតែប៉ះពាល់ទំនិញមួយណាដែលយើងចង់ទិញប៉ុណ្ណោះ
- គួរជៀសវាងការប៉ះពាល់ផលិតផលអាហារណាមិនមានបំណងទិញ



FEED THE FUTURE

The U.S. Government's Global Hunger & Food Security Initiative

គន្លឹះសុវត្ថិភាពអាហារក្នុងរដូវកាលរាលដាលជំងឺកូវីដ១៩

ហាងលក់គ្រឿងទេស

- ប្រើអាល់កុលបាញ់ ជូតសម្អាត កន្លែងដាក់អីវ៉ាន់
- រើសអីវ៉ាន់ដោយគ្រាន់តែសម្លឹង កុំប្រើដៃទៅរើសចុះឡើង
- ជូតសម្អាតសម្លាប់មេរោគចង់ ឬ សម្អាតដៃលម្អិតប្រឡើងវិញ មុន និងក្រោយពេលប្រើ

ការដឹកជញ្ជូន

- ស្វែងរកការដឹកជញ្ជូនដែលអាចបង់ ប្រាក់តាមរយៈអនឡាញ និងដាក់ អីវ៉ាន់នៅខាងមុខផ្ទះ
- លាងដៃបន្ទាប់ពីអីវ៉ាន់ពីសំបកដេច ខ្ទប់ និង

អាហារដេចខ្ទប់ដឹកជញ្ជូន

- លាងដៃមុនពេលបើកប្រអប់ និង ក្រោយពេលបើក
- អនុវត្តន៍គោលការណ៍សុវត្ថិភាពធម្មតា ដូចជាការយកចេញ និងដាក់ឱ្យ ដាច់ពីគ្នារវាងសាច់ និងបន្លែ និង ប្រភេទអាហារ



USAID
FROM THE AMERICAN PEOPLE

P PURDUE
UNIVERSITY



Cornell University





FEED^{THE}FUTURE

The U.S. Government's Global Hunger & Food Security Initiative

ផ្នែកទី ៤

គោលការណ៍ណែនាំសម្រាប់គ្រប់គ្រងករណីកន្លែងផលិតអាហារមាន វិជ្ជមាន ក្នុង ១៩



Cornell University





៩. សេចក្តីណែនាំជាអនុសាសន៍

- In-house emergency response team គួរតែមានផែនការទទួលខុសត្រូវច្បាស់លាស់ទៅនឹងជំងឺកូវីដ ១៩ ក្នុងឧស្សាហកម្មអាហារ
- ករណីបុគ្គលិកមានរោគសញ្ញាជំងឺកូវីដ ១៩ នៅក្នុងឧស្សាហកម្មអាហារ
 - ដាក់នៅបន្ទប់ដាច់ដោយលែកដែលបានរៀបចំហើយ
 - ធ្វើចតាឡីស័កនៅផ្ទះ
 - យកទៅមន្ទីរសុខាភិបាលដែលជិតជាងគេបំផុត
 - ធ្វើចតាឡីស័កនៅផ្ទះដោយត្រួតពិនិត្យខ្លួនឯង
 - អនុវត្តន៍តាមសេចក្តីណែនាំសុខាភិបាល ឬភ្នាក់ងារគ្រប់គ្រងករណីជំងឺ COVID-19
- **បុគ្គលិកប៉ះពាល់ផ្ទាល់ត្រូវកំណត់ និងធ្វើបញ្ជីឈ្មោះឱ្យភ្នាក់ងារគ្រប់គ្រងករណីជំងឺ កូវីដ ១៩**
- បុគ្គលិកដែលមានរោគសញ្ញាជំងឺ covid 19 ត្រូវរាយការណ៍ទៅប្រធាន/in-house emergency response team តាមរយៈ email ឬទូរស័ព្ទ
- ប្រសិនបើតេស្តអវជ្ជាមាន បុគ្គលិកអាចមកធ្វើការបាន



៩. សេចក្តីណែនាំជាអនុសាសន៍

គោលការណ៍ណែនាំសម្រាប់សម្អាត និងសម្លាប់មេរោគតបន់/កន្លែងដែលបានប្រើដោយបុគ្គលិកវិជ្ជមាន កូវីដ ១៩

- រោងចក្រទាំងមូលមិនបាច់បិទ។ កំណត់តំបន់/ផ្នែកដែលស្គាល់ ឬទំនងជាមានការប៉ះពាល់ទៅនឹងជនសង្ស័យ/មនុស្សដែលឆ្លងជំងឺកូវីដ ១៩ គួរតែសម្លាប់មេរោគតាមគោលការណ៍នាំ។
- កន្លែងដែលបានបញ្ជាក់ថាមិនមានប៉ះពាល់អាចនៅតែដំណើរការ
- សម្អាត និងសម្លាប់មេរោគជាបន្ទាន់
- ប្រើប្រាស់ដោយប្រសិទ្ធភាពស្បៀង hypochlorite 0.5%/ អាល់កុល ៧០%/QAC ឬសារធាតុសំលាប់មេរោគផ្សេងទៀត
- **ការកម្ទេចកាកសំណល់បានប៉ះពាល់ជាមួយបុគ្គលិកផ្ទុកជំងឺ:** កាកសំណល់គួរតែត្រូវបានប្រមូល និងខ្ចប់ដាច់ដោយលែក។ កញ្ចប់កាកសំណល់គួរត្រូវបានដាក់ស្លាកសំគាល់ និងទុកឱ្យភ្ញាក់ងារប្រមូលកាកសំណល់ដែលបានអនុសាសន៍ដោយអាជ្ញាធរ ឬ ក្រុមប្រមូលកាកសំណល់វេជ្ជសាស្ត្រ និងកន្លែងកម្ទេចកាកសំណល់
- ត្រូវអនុវត្តន៍តាមសេចក្តីណែនាំរបស់អាជ្ញាធរ ឬភ្នាក់ងារសុខាភិបាល



FEED THE FUTURE

The U.S. Government's Global Hunger & Food Security Initiative

ផ្នែកទី ១០៖ គោលការណ៍ណែនាំសម្រាប់អាហារដែលបានប្រតិបត្ត ដោយបុគ្គលិកវិជ្ជាមាន ក្នុង ១៩



១០. អាហារដែលបានប្រតិបត្តិដោយបុគ្គលិកវិជ្ជាមាន កូរីដ ១៩

- រហូតដល់បច្ចុប្បន្នមិនទាន់មានភស្តុតាងបញ្ជាក់ថាវិរុស SARS-CoV-2 អាចឆ្លងទៅមនុស្សតាមរយៈអាហារ ឬ សំបកវេចខ្ចប់អាហារទេ
- ទោះបីយ៉ាងនេះក៏ដោយ វិរុស អាចមានជីវិតនៅលើផ្ទៃប៉ះផ្សេងៗ រហូតដល់ ៧២ ម៉ោង
- សេចក្តីណែនាំខាងក្រោយសម្រាប់ការចាត់វិធានការណ៍លើអាហារដែលបានប្រតិបត្តិដោយបុគ្គលិកវិជ្ជាមាន កូរីដ ១៩ គួរត្រូវបានអនុវត្តន៍ដូចខាងក្រោម៖
 - ការរៀបចំវត្ថុធាតុដើម/អាហារចម្អិនរួច ដែលមានអាយុកាលតិចជាង ៧២ ម៉ោង ឬអាហារត្រូវប្រើប្រាស់បន្ទាន់ គួរត្រូវតែបោះចោល
 - អាហារវេចខ្ចប់ដែលមានអាយុកាលលើស ៧២ ម៉ោង និងមិនត្រូវការប្រើប្រាស់ជាបន្ទាន់ទេ គួរតែត្រូវបានស្តុកទុកដាច់ដោយលែកសម្រាប់រយៈពេលតិចបំផុត ៧២ ម៉ោង

(Note: Since the information on the COVID-19 Pandemic is evolving continuously, these guidelines are based on the present information available about the pandemic and can be revised as and when any new information is available)



FEED THE FUTURE

The U.S. Government's Global Hunger & Food Security Initiative

Q. 1 ប្រសិនបើមានបុគ្គលិកណាមួយនៅជិតអ្នកផ្ទុក Covid-19 គាត់គួរតែ

- (a) ធ្វើចតាឡីស័កចំនួន ១៤ ថ្ងៃ
- (b) ធ្វើការធម្មតា
- (c) ធ្វើចតាឡីស័ក ៧ ថ្ងៃ

Ans: (a) ធ្វើចតាឡីស័កចំនួន ១៤ ថ្ងៃ



Q. 2 អ្នកកើតជំងឺ COVID-19 មកធ្វើការវិញបានបន្ទាប់ពី infected person can only join back work after

- (a) គ្មានរោគសញ្ញាលេចចេញ
- (b) តេស្តចំនួនពីរដងអវិជ្ជមាន COVID-19
- (c) បន្ទាប់ពីធ្វើចត្តាឡីស័ក ១៤
- (d) តេស្តចំនួនមួយដងអវិជ្ជមាន COVID-19
- (e)

Ans: (b) តេស្តចំនួនពីរដងអវិជ្ជមាន COVID-19



FEED^{THE}FUTURE

The U.S. Government's Global Hunger & Food Security Initiative

ការប្រមូលបញ្ចូលគ្នា

ទស្សនវិស័យភាពនៃវិធានការការពារជម្ងឺកូវីដ ១៩



Cornell University





FEED THE FUTURE

The U.S. Government's Global Hunger & Food Security Initiative



អនាម័យខ្លួនប្រាណរបស់អ្នកធ្វើការក្នុងវិស័យម្ហូបអាហារ

អាជីវកម្មម្ហូបអាហារត្រូវតែធានាស្តង់ដារអនាម័យខ្លួននៅក្នុងប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងសុវត្ថិភាពអាហារ (FSMS):

- លាងដៃជាមួយសាប៊ូរយៈពេល២០វិនាទី កំចាត់មេរោគលើដៃឱ្យបានញឹកញាប់ ដោយប្រើអាល់កុលលាងដៃ ដែលមានជាតិអាល់កុល ៧០%
- ពាក់មាស់ ឬមាស់សាច់ក្រណាត់ស្អាត ជៀសវាងការប្រឈមមុខមុខផ្ទាល់ ដូចជាឱ្យដៃ ឆាឱ្យការនៅកន្លែងពាក់ព័ន្ធជាមួយអាហារ និងចូលសម្អាតសម្លាប់មេរោគលើខ្លួនឱ្យបានញឹកញាប់
- ពាក់ស្រោមដៃរាល់ពេលចាប់កាន់ ឬរៀបចំម្ហូបអាហារ យកក្រដាសខ្ទប់មាត់និងច្រមុះពេលក្អក ឬក្អក្អាយ
- ពាក់ស្រោមដៃរាល់ពេលចាប់កាន់ ឬរៀបចំម្ហូបអាហារ ត្រូវដាក់ឱ្យនៅដាច់ដោយឡែកចំពោះបុគ្គលិកដែលមានរោគសញ្ញាសង្ស័យ
- ត្រូវធ្វើចត្តាសិកដោយខ្លួនឯងតាមការណែនាំរបស់ក្រសួងសុខាភិបាល បញ្ឈប់ការស្តុកស្តុកនៅដៃ ឬប្រើស្រោមដៃដើម្បីស្រង់អវត្តមាន
- ស្រុះទឹកក្តៅ និងសម្លាប់មេរោគរាល់សម្ភារដែលប្រើប្រាស់ដាក់អាហារ

To know more, visit

https://fssai.gov.in/upload/uploadfiles/files/Guidance_Note_COVID_19_04_2020.pdf

#IndiaFightsCorona #COVID19 #HelpUsToHelpYou



ទំនួលខុសត្រូវរបស់ម្ចាស់អាជីវកម្ម/អ្នកគ្រប់គ្រងម្ហូបអាហារនៅក្នុងរដ្ឋបាលរាជធានីភ្នំពេញ

- បណ្តុះបណ្តាលបុគ្គលិក/កម្មករដែលចុះផ្ទាល់ជាមួយអាហារឱ្យយល់ដឹងពីកត្តាគ្រោះថ្នាក់សុវត្ថិភាពនៃការរៀបចំអាហារ ការធ្វើតម្លាតសង្គម និងអកប្បកិរិយាការពន្យារពេល
- រក្សាទុក ឬបិទគោលការណ៍ការពារជម្ងឺកូវីដ១៩នៅកន្លែងដើម្បីជាការណែនាំដល់គ្រប់រូបដែលដើរចូលទៅកន្លែងពាក់ព័ន្ធនឹងម្ហូបអាហារ
- លើកទឹកចិត្តដល់បុគ្គលិកគ្រប់រូបឱ្យគ្រប់គ្រងនិយាយពីរោគសញ្ញានៅក្នុងខ្លួន ប្រសិនបើសង្ស័យថាមានឆ្លងជម្ងឺ ឬមានបញ្ហាខាងផ្លូវដង្ហើម
- ផ្តល់ជាសម្ភារការពារកូវីដ១៩ ដល់បុគ្គលិកទាំងអស់
- យកចិត្តទុកដាក់លើបុគ្គលិក ទាំងប្រាក់ខែ ការឈប់សម្រាក សុខភាព និងសុវត្ថិភាព
- បង្កើតក្រុមសង្គ្រោះបន្ទាន់ប្រចាំក្រុមហ៊ុន ដើម្បីជួយដោះស្រាយ និងសម្រួលក្នុងករណីចាំបាច់

To know more, visit

https://fssai.gov.in/upload/uploadfiles/files/Guidance_Note_COVID_19_04_2020.pdf

#IndiaFightsCorona #COVID19 #HelpUsToHelpYou





FEED THE FUTURE

The U.S. Government's Global Hunger & Food Security Initiative



Ministry of Health & Family Welfare, Government of India | fssai | Eat Right India | Help us to help you

អ្នកធ្វើការប៉ះពាល់ជាមួយអាហារត្រូវតែចងចាំ និងលាងដៃឱ្យស្អាត ជានិច្ចដើម្បីធានាសុវត្ថិភាពអាហារ

- មុនពេលចាប់ផ្តើមធ្វើការ
- បន្ទាប់ពីលាងសម្អាតវត្ថុផ្សេងៗហើយ
- បន្ទាប់ពីក្អក កណ្តាល ឬញីច្រមុះ
- បន្ទាប់ពីចេញពីបង្គន់
- មុនពេលចម្អិនអាហារ ឬបរិភោគ
- ក្រោយពេលបរិភោគ
- បន្ទាប់ពីចាប់កាន់ ឬរៀបចំ អាហារនៅ
- បន្ទាប់ពីកាន់លុយ
- បន្ទាប់ពីកាន់ ឬលើកសម្រាម
- ជានិច្ចកាល ត្រូវលាងដៃឱ្យបានញឹកញាប់

ជូតដៃដោយប្រើកន្សែងស្អាត យើងរួមគ្នាប្រយុទ្ធប្រឆាំងជំងឺកូវីដ ១៩

#EatRightIndia #SwasthaBharat #IndiaFightsCorona #COVID19 #HealthForAll #HelpUsToHelpYou



Ministry of Health & Family Welfare, Government of India | fssai | Eat Right India | Help us to help you

អ្នកប៉ះពាល់ជាមួយអាហារត្រូវអនុវត្ត ការលាងដៃ

- 1 មុនពេលចាប់កាន់អាហារនៅ និងអាហារឆ្អិន
- 2 បន្ទាប់ពីកាន់ឬចម្អិនអាហារ
- 3 បន្ទាប់ពីលើក ឬកាន់សម្រាម
- 4 បន្ទាប់កាន់លុយហើយ
- 5 ជានិច្ចកាល ត្រូវលាងដៃឱ្យបានញឹកញាប់

#EatRightIndia #SwasthaBharat #IndiaFightsCorona #COVID19 #HealthForAll #HelpUsToHelpYou



FEED THE FUTURE

The U.S. Government's Global Hunger & Food Security Initiative



រៀបរៀងការចម្លងអាហារនៅក្នុងអាជីវកម្មម្ហូបអាហាររបស់អ្នក
ប្រើប្រាស់ទៅតាមពណ៌ដើម្បីកាត់បន្ថយការចម្លង



សាច់នៅ

RED



ត្រីនៅ

BLUE



សាច់ឆ្អិន

YELLOW



បន្លែ

BROWN



ផ្លែឈើ

GREEN



នំប៉័ង & ផលិតផល
ទឹកដោះដា

WHITE



#EatRightIndia #SwasthaBharat #HealthForAll #HelpUsToHelpYou

លក់តែម្ហូបអាហារដែលមានសុវត្ថិភាព

- 1 ទាំងបុគ្គលិក និងអ្នកធ្វើការស្ម័គ្រចិត្ត ត្រូវអនុវត្តអនាម័យខ្លួនប្រាណ
- 2 គ្រប់គ្នាត្រូវតែលាងដៃមុនពេលចាប់ផ្តើមអាហារ
- 3 លាងដៃ និងរក្សាអនាម័យជានិច្ច
- 4 រៀបចំស្តុកទុកអាហារនៅសីតុណ្ហភាពត្រឹមត្រូវ
- 5 ការពារការចម្លងរវាងអាហារនៅ និងឆ្អិន

យើងរួមគ្នាប្រយុទ្ធប្រឆាំងជំងឺកូវីដ ១៩!

#EatRightIndia #SwasthaBharat #IndiaFightsCorona
#COVID19 #HealthForAll #HelpUsToHelpYou



USAID
FROM THE AMERICAN PEOPLE

PURDUE
UNIVERSITY



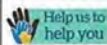
Cornell University





FEED THE FUTURE

The U.S. Government's Global Hunger & Food Security Initiative



ជំងឺឆ្លងរាងកាយមានផលជាអាក្រក់, មិនមែនការបន្ទាច



កុំក្អក ឬកណ្តាស់
ដោយយកកែងដៃខ្ទប់



កុំក្អក ឬកណ្តាស់ដោយយកដៃ
ខ្ទប់ ឬព្រលែងទៅតាមខ្យល់

មេរោគអាចចម្លងពីដៃរបស់អ្នកទៅរបស់ដែលអ្នក
បានប៉ះពាល់

យើងរួមគ្នាប្រយុទ្ធប្រឆាំងជំងឺកូវីដ ១៩!

#EatRightIndia #SwasthaBharat #IndiaFightsCorona
#COVID19 #HealthForAll #HelpUsToHelpYou



ផ្តល់នូវសេវាកម្មអាហារដែលមានសុវត្ថិភាព ក្នុងរដ្ឋកាលកំណត់នៃជំងឺកូវីដ ១៩

ប្រើប្រាស់ប្រព័ន្ធដីជម្រកទូទាត់សាច់ប្រាក់ ជំនួសឱ្យការប្រើក្រដាសប្រាក់



Pay Online.



យើងរួមគ្នាប្រយុទ្ធប្រឆាំងជំងឺកូវីដ ១៩!

#EatRightIndia #SwasthaBharat #IndiaFightsCorona
#COVID19 #HealthForAll #HelpUsToHelpYou



USAID
FROM THE AMERICAN PEOPLE

PURDUE
UNIVERSITY



Cornell University





FEED THE FUTURE

The U.S. Government's Global Hunger & Food Security Initiative



ប្រុងប្រយ័ត្នជានិច្ចនៅពេលដើរផ្សារ នៅកំឡុងពេលរាលដាលនៃជំងឺកូវីដ ១៩



រក្សាគម្លាតសង្គមយ៉ាងតិច ១ម៉ែត្រពីគ្នា



លាងដៃភ្លាមៗបន្ទាប់ពីមកដល់ផ្ទះ



កុំយកដៃប៉ះមុខបន្ទាប់ពីអ្នកបានប៉ះរបស់
ផ្សេងហើយ



កំណត់ថ្ងៃទៅផ្សារ កុំទៅញឹក



#EatRightIndia #SwasthaBharat #IndiaFightsCorona
#COVID19 #HealthForAll #HelpUsToHelpYou



រក្សាគម្លាតសង្គម ក្នុងបរិបទកូវីដ ១៩

រក្សាចម្ងាយពីគ្នា ១,៨ ម៉ែត្រ(៦ហ្វីត) គ្រប់ពេលនៅទីសាធារណៈ



រក្សាគម្លាតរបស់អ្នក



យើងរួមគ្នាប្រយុទ្ធប្រឆាំងជំងឺកូវីដ ១៩!

#EatRightIndia #SwasthaBharat #IndiaFightsCorona
#COVID19 #HealthForAll #HelpUsToHelpYou



USAID
FROM THE AMERICAN PEOPLE

PURDUE
UNIVERSITY



Cornell University





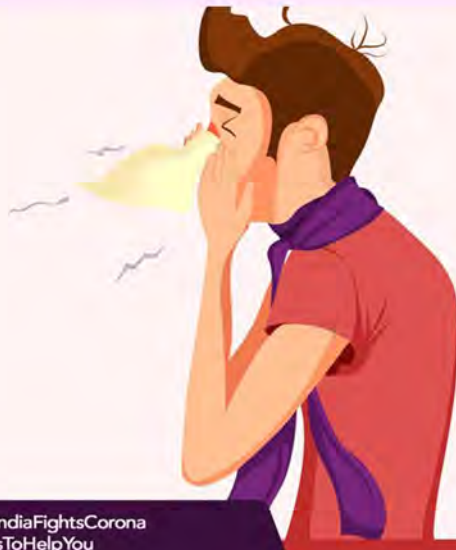
FEED THE FUTURE

The U.S. Government's Global Hunger & Food Security Initiative



កញ្ចប់វិធានការបង្ការការរាលដាល នៃជំងឺកូវីដ ១៩

ជៀសវាងចម្លិន និងរៀបចំម្ហូបអាហារ
ពេលអ្នកឈឺ



#EatRightIndia #SwasthaBharat #IndiaFightsCorona
#COVID19 #HealthForAll #HelpUsToHelpYou



ដើម្បីរក្សាគម្លាតសង្គម អ្នកធ្វើអាជីវកម្មម្ហូបអាហារគួរតែ:

- 1 កំណត់ចំនួនមនុស្សដែលត្រូវពាក់ព័ន្ធនឹងការរៀបចំអាហារ
- 2 បង្កើតគម្លាតសង្គមកន្លែងការងារ យ៉ាងហោច១ម៉ែត្រ (២ម៉ែត្រជាការប្រសើរ)
- 3 កាត់បន្ថយល្បឿនផលិត ដើម្បីកាត់បន្ថយចំនួនបុគ្គលិកដែលបម្រើផ្នែកនោះ
- 4 បន្ថែមម៉ោងទៅលើវេលាការងារ ដើម្បីកាត់បន្ថយទំនាក់ទំនងរវាងបុគ្គលិក
- 5 ហាមឃាត់បុគ្គលិក ជៀសវាងការចែករំលែកសម្ភារៈ ឬទ្វារដាក់ដំក់នាំគ្នាប្រើ
- 6 សម្រាប់ការដឹកជញ្ជូនអាហារ ត្រូវដាក់កញ្ចប់អាហារនៅខាងក្រៅទ្វារ ឬរក្សាចន្លោះ ១ម៉ែត្រ (២ម៉ែត្រកាន់តែប្រសើរ) ពីគិច្ចផង
- 7 ជៀសវាងការជួបគ្នាដោយផ្ទាល់គ្នាបំផុតតាមដែលអាចធ្វើបាន និងលើកទឹកចិត្ត បុគ្គលិកឱ្យធ្វើការពីផ្ទះ



To know more, visit



https://fssai.gov.in/upload/uploadfiles/files/Guidance_Note_COVID_15_04_2020.pdf

#EatRightIndia #SwasthaBharat #HealthForAll #HelpUsToHelpYou



USAID
FROM THE AMERICAN PEOPLE

PURDUE
UNIVERSITY



Cornell University





FEED THE FUTURE

The U.S. Government's Global Hunger & Food Security Initiative



ការអនុវត្តល្បួងសម្រាប់អ្នកលក់ម្ហូបអាហារសម័យកាលជំងឺកូវីដ ១៩

- 1 លាងសម្អាត និងសម្លាប់មេរោគនៅកន្លែងបំរើ ឬលក់ម្ហូបអាហារ
- 2 សម្លាប់មេរោគនៅផ្នែកដែលត្រូវប៉ះពាល់ដោយចិត្ត ឬសម្ភារដែលចាប់តាមចិត្តចាប់កន្លែងគិតលុយ ម៉ាស៊ីនឆ្លុះកាតជាដើម
- 3 ដាក់សម្ភារសម្រាប់លាង ឬឧបករណ៍សម្លាប់មេរោគលើដៃនៅមាត់ទ្វារចូល ឬច្រកចូលរោង
- 4 អ្នកធ្វើការពាក់ពាក់ព័ន្ធនឹងការចាប់តាមលើកដាក់ម្ហូបអាហារត្រូវប្រើសម្ភារការពារ ជឿសរាងការប៉ះផ្ទាល់នឹងអាហារ
- 5 កុំភ្លេចគ្របម្ហូបអាហារឱ្យបានត្រឹមត្រូវ
- 6 អ្នកធ្វើការពាក់ព័ន្ធនឹងការចាប់តាមលើកដាក់ម្ហូបអាហារ ត្រូវពាក់ឯកសណ្ឋានដែលស្អាត គ្មានមេរោគ ពាក់ម៉ាស់ ឬច្រវាក់ការពារមុខ និងមួកការពារគ្រប់លេម
- 7 តាមដានស្ថានភាពបុគ្គលិកចំពោះរោគសញ្ញាកូវីដ១៩និងអនុញ្ញាតឱ្យនៅផ្ទះករណីមានរោគសញ្ញាកូវីដ
- 8 លាងរាល់ឧបករណ៍សម្ភារផ្សេងៗជាមួយទឹកស្អាត ប្រើទឹកក្នុង 50ppm ដើម្បីលាងសម្អាតបន្លែ ផ្លែឈើ
- 9 ណែនាំបុគ្គលិកពិការអនុវត្តន៍អនាម័យ និងការរក្សាគម្លាតសង្គម
- 10 លើកទឹកចិត្តឱ្យអ្នកម្ហូបអាហារតាមប្រព័ន្ធអនុញ្ញ ឬតាមទូរស័ព្ទទូរស័ព្ទជាមុន ដើម្បីកាត់បន្ថយ រយៈពេលរង់ចាំ។ បង្កើត និងកំណត់តំបន់ដែលអាចឱ្យអតិថិជនមកទទួលអីវ៉ាន់ដើម្បីរក្សាគម្លាតសង្គម

To know more, visit

https://fssai.gov.in/upload/uploadfiles/files/Guidance_Note_COVID_15_04_2020.pdf

#IndiaFightsCorona #COVID19 #HelpUsToHelpYou



ការអនុវត្តល្បួងសម្រាប់អ្នកដឹកជញ្ជូន និងចែកចាយ

- 1 ណែនាំអ្នកលើកបរ អ្នកដឹកជញ្ជូន និងបុគ្គលិកផ្សេងៗទៀត អំពីរោគសញ្ញាកូវីដ១៩ និងការការពារ
- 2 សម្អាត និងសម្លាប់មេរោគយានជំនិះដឹកជញ្ជូនជាប្រចាំ និងកម្រាលទេសធ្វើ
- 3 ត្រូវធានាថាខ្លួន ឬមធ្យោបាយដឹកជញ្ជូនផ្សេងៗត្រូវបានប្រើ សម្រាប់តែដឹកជញ្ជូនអាហារ មិនសម្រាប់អ្វីផ្សេង
- 4 លើកទឹកចិត្តអ្នកលើកបរ អ្នកដឹកជញ្ជូន និងបុគ្គលិកផ្សេងៗទៀត ឱ្យឈប់សម្រាកប្រសិនបើមានសេចក្តីឆ្ងល់ច្រឡំរោគសញ្ញាសង្ស័យកូវីដ ១៩
- 5 បុគ្គលិកដឹកជញ្ជូន និងចែកចាយ ត្រូវរក្សាអនាម័យខ្លួនប្រាកដ ពាក់ម៉ាស់ បាញ់អាត់កុល ព្រមទាំងទុកទីកន្លែងកុលជាប់ខ្លួនជានិច្ច
- 6 ជឿសរាងការឈប់ប្រើនិងកំណត់កាលបរិច្ឆេទនៅតាមផ្លូវដឹកជញ្ជូន
- 7 លាង និងកម្រាលមេរោគក្នុងនិងក្រៅយានជំនិះដឹកជញ្ជូន បន្ទាប់ពីឆ្លងកាត់ តំបន់កូវីដ១៩

To know more, visit

https://fssai.gov.in/upload/uploadfiles/files/Guidance_Note_COVID_15_04_2020.pdf

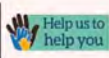
#IndiaFightsCorona #COVID19 #HelpUsToHelpYou





FEED THE FUTURE

The U.S. Government's Global Hunger & Food Security Initiative



ការរក្សាសុវត្ថិភាពនៅអំឡុងពេល រក្សាគម្លាតសង្គម



សម្អាតទូរទឹកកកជាប្រចាំ



ប្រើក្រណាត់ស្អាត និងសារធាតុសម្លាប់មេរោគឬ
សូលុយស្យុងសូដា



បោះចោលអាហារផ្លូវ



ជួតសម្អាតកន្លែងកំពប់ឱ្យស្អាត
ប្រសិនបើមានកំពប់



#EatRightIndia #SwasthaBharat #IndiaFightsCorona
#COVID19 #HealthForAll #HelpUsToHelpYou



ពេលដឹកជញ្ជូន អ្នកលើកអាហារត្រូវ៖

1

ពាក់មាស់ ឬរបាំងការពារ



2

បាញ់អាស់អាស់ក្នុងឬប្រើដែលលាងដៃមុនពេល និង
ក្រោយពេលចាប់កាន់អាហារដឹកជញ្ជូន



3

ជៀសវាងយកដៃទៅចុចកញ្ចប់ បើកឆ្នាំង ឬឆ្នាំងដៃឆ្មេងៗ
ប្រសិនបើជៀសមិនបានគួរបាញ់អាស់ក្នុង ឬលាងដៃដោយដែល
សម្លាប់មេរោគបន្ទាប់ពីប៉ះពាល់ហើយ



4

លើកទឹកចិត្តឱ្យអតិថិជនកុម្មុងតាមអនឡាញ
ឬខលតាមទូរស័ព្ទជាមុន ដើម្បីកាត់ន្ទុយការរង់ចាំ



5

លើកទឹកចិត្តឱ្យអតិថិជនទូរទាត់សាច់ប្រាក់
តាមប្រព័ន្ធអេឡិចត្រូនិច



To know more, visit



https://fssai.gov.in/upload/uploadfiles/files/Guidance_Note_COVID_15_04_2020.pdf

#IndiaFightsCorona #COVID19 #HelpUsToHelpYou



USAID
FROM THE AMERICAN PEOPLE

PURDUE
UNIVERSITY



Cornell University





FEED THE FUTURE

The U.S. Government's Global Hunger & Food Security Initiative

ACKNOWLEDGEMENTS

- The Royal University of Agriculture organized this session of *Virtual Office Hours* in collaboration with the Feed the Future Innovation Lab for Food Safety, a joint partnership between Cornell University and Purdue University researchers.
- The Feed the Future Innovation Lab for Food Safety *enhances food safety for a stronger world*.
 - Learn more here: ag.purdue.edu/food-safety-innovation-lab
- Virtual office hours are made possible by the generous support of the American people through the United States Agency of International Development (USAID).

Any opinions, findings, conclusions, or recommendations expressed in these office hours are those of the participant(s) and do not necessarily reflect the views of USAID or the United States Government. Program activities are funded by USAID under Cooperative Agreement No. 7200AA19LE00003.



Cornell University





FEED ^{THE} FUTURE

The U.S. Government's Global Hunger & Food Security Initiative

U.S. GOVERNMENT PARTNERS





FEED^{THE}FUTURE

The U.S. Government's Global Hunger & Food Security Initiative

